

Galletas de mantequilla



Elementos del invento:

- 200 gr mantequilla a temperatura ambiente
- 150 gr de azúcar
- 1 huevo
- 1 cucharada de aroma de vainilla
- 350 gr de harina

Elaboración de los elementos:

Batimos la mantequilla a temperatura ambiente junto con el azúcar. Añadimos el huevo y el aroma de vainilla, seguimos batiendo. Por último, añadimos la harina tamizada.

Colocamos nuestra masa dentro de la pistola de repostería. Pegamos la boca de la pistola sobre la bandeja y presionamos.

Horneamos a 180 grados durante 8 minutos.

¡Ale, a disfrutar!!!

<http://galletilandia.blogspot.com>