

galletas danesas de mantequilla



Ingredientes:

- 200 gr de mantequilla con sal a temperatura ambiente
- 150 gr de azúcar
- 1 huevo tamaño L
- 1 cucharadita de pasta de vainilla
- 350 gr de harina

Preparación:

En un bol batimos la mantequilla junto con el azúcar. A continuación, añadimos el huevo y la vainilla. Por último, la harina.

Entre dos láminas de papel de hornear estiramos la masa un grosor de unos 5 mm.

Refrigeramos mínimo durante 1 hora.

Estampamos y cortamos las galletas a nuestro gusto. Horneamos a 180° (yo con aire), durante 10-12 minutos, dependiendo del tamaño de nuestras galletas.

Déjalas reposar 10 minutos en la bandeja (pues están muy blanditas) y a continuación pasalas a una rejilla.

[Con las zarpas en la masa](#)