

GALETA AMB LACASITOS

Dificultat: fàcil **Temps total:** 50 min. **Racions:** 12 unitats

Ingredients

- 250 g de farina
- 100 g de sucre
- 100 g de mantega tallada a trossos
- 1 ou
- 1 culleradeta de postres de llevat químic en pols
- 150 g de Lacasitos

Preparació

1. Posa el forn a 180 ° C. Forra una safata de forn amb paper d'enfornar i reserva.
2. Posa en un bol la farina, el sucre, la mantega, l'ou i el llevat químic en pols i barreja.
3. Agafa una cullerada de massa i forma una bola (aprox. 70 g). Posa a sobre la safata de forn preparada i aixafa la bola suaument amb les mans per donar forma de galeta rodona (aprox. Ø 7 cm). Col·loca pressionant suaument a sobre la galeta els lacasitos. Procedeix igual successivament amb la massa restant i forneja durant 10-15 minuts (180 ° C) o fins que les galetes estiguin lleugerament daurades. Deixa refredar sobre una reixeta abans de servir-les o guardar-les en un recipient hermètic.

