

GALETES DE MANTEGA

Dificultat: fàcil **Temps total:** 50 min. **Racions:** 30

Ingredients

- 250gr. de farina
- 100gr. de sucre
- 100gr. Mantega
- 1 ou
- 1 culleradeta de llevat químic en pols



Grup Filomena



Preparació

1. Posar el forn a 180 ° C. Folrar una safata de forn amb paper d'enfornar i reservar.
2. Posar en un bol la farina, el sucre, la mantega, l'ou i el llevat químic en pols i barrejar. Retirar la massa i pastar amb les mans fins a fer una bola homogènia.
3. Fer boles de 15 gr. Cada una i posar damunt la safata del forn. Aixafar suaument amb una forquilla cada bola per donar forma de galeta rodona. Posar sucre blanc a sobre de cada galeta.
4. Fornejar durant 10 minuts a 180 ° C o fins que les galetes estiguin lleugerament daurades. Deixeu refredar sobre una reixeta abans de guardar-les en un recipient hermètic.

BON PROFIT !