



GALLETAS DE NAVIDAD

Ingredientes

(aproximadamente 12 galletas)

300 gramos de mantequilla	200 gramos de azúcar	2 huevos	500 gramos de harina	1 cucharadita de vainilla	Lápices pasteleros

Utensilios

cuenco	Moldes navideños para galletas	Horno	Papel de horno	Bandeja de horno	varillas



Elaboración

1. Pon la mantequilla en un cuenco.
2. Calienta la mantequilla en el microondas durante 30 segundos.
3. Saca la mantequilla del microondas y pon en un bol grande.
4. Bate la mantequilla con un batidor de varillas.
5. Mientras bates, añade el azúcar poco a poco.
6. Rompe los huevos en un bol.
7. Añade los huevos al bol, junto con la mantequilla y el azúcar.
8. Añade 10 cucharadas de harina y bate.
9. Añade una cucharada pequeña de vainilla y sigue batiendo.
10. Añade otras 10 cucharadas de harina y bate otra vez.
11. Añade el resto de la harina.
12. Mezcla la masa con las manos y forma una bola.
13. Si la masa se pega a tus manos, añade 1 cucharada de harina.

Nota: No pongas demasiada harina, o la masa quedará dura.

14. Tapa la masa con papel film.
15. Mete la masa en la nevera durante 1 hora.
16. Pon papel de horno en una bandeja para hornear.
17. Saca la masa de la nevera.
18. Quita el papel film.
19. Parte la masa por la mitad.
20. Envuelve una mitad y guárdala en la nevera para que no se derrita.



21. Aplana la otra mitad con un rodillo. Debe quedar de 1 centímetro de grosor.
22. Corta la masa con moldes navideños.
23. Pon las galletas en la bandeja que has preparado.
24. Precalienta el horno durante 10 minutos.
25. Hornea las galletas durante 15 minutos, a 180 grados (hasta que estén un poco doradas).
26. Repite los pasos con el trozo de masa que estaba en la nevera.
27. Saca las galletas del horno.
28. Deja que las galletas se enfríen.
29. Decóralas con lápices pasteleros de colores.

Nota: también puedes decorar con azúcar glas, chocolate fundido o fondant.

"A disfrutar y buen provecho"