

Galletas de romero

Tiempo total: 40 minutos

Dificultad: Media

Porciones: 6

Ingredientes:

- 300 grs de harina sin polvos de hornear
- 100 grs de azúcar flor
- 1 huevo
- 150 grs de mantequilla
- Ralladura de naranja
- Ramitas de romero picado

Preparación:

- 1.-Mezclar en un bowl 300 grs de harina sin polvos de hornear + 100 grs de azúcar flor + 1 huevo + 150 grs de mantequilla fría cortada en cubos + ralladura de naranja + unas ramitas de romero picado
- 2.-Con las manos integrar, sin amasar, solo mezclar los ingredientes.
- 3.-Estirar la masa sobre plástico y poner plástico sobre la masa. Llevar al refrigerador por 15 min
- 4.-Sacar del refrigerador y terminar de estirla, que quede pareja para que las galletas se hagan al mismo tiempo en el horno. Cortar de la forma que más te guste y poner en la placa del horno con papel encerado o papel mantequilla para cocinar
- 5.-Llevar al horno precalentado a 180 grados por 18 min aprox, deben quedar blancas por arriba y levemente doradas por abajo