



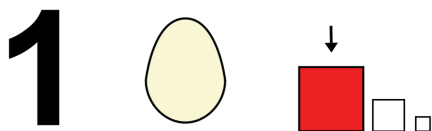
## RECETA DE GALLETAS DE MANTEQUILLA



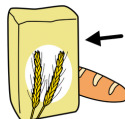
### INGREDIENTES



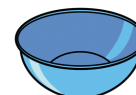
### UTENSILIOS



**1 UN HUEVO GRANDE**



**HARINA (550GR)**



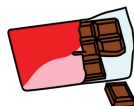
**BOL**



**CORTAPASTAS**



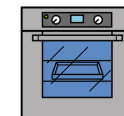
**MANTEQUILLA (250GR)**



**CHOLATE PARA COBERTURA**



**BATIDORA**



**PAPEL PARA HORNO**



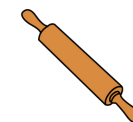
**AZÚCAR (150)**



**ESENCIA DE VAINILLA (5GR)**



**MANOPLA**



**RODILLO**

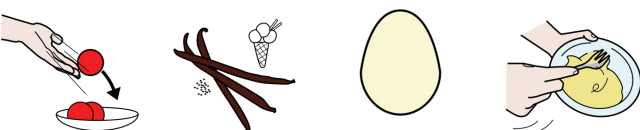


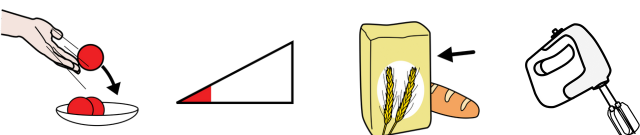
**BANDEJA DE HORNO**




## ELABORACIÓN

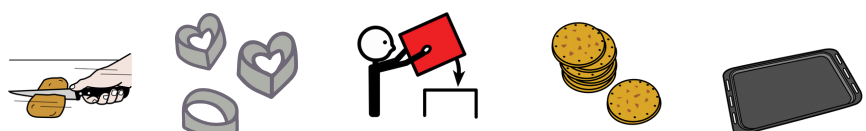
**1.**   
**EN UN BOL MEZCLAR LA MANTEQUILLA Y EL AZÚCAR**

**2.**   
**AÑADIR LA ESENCIA DE VAINILLA Y EL HUEVO**

**3.**   
**AÑADIR LA HARINA POCO A POCO Y BATIR**

**4.**   
**ESTIRAR LA MASA ENCIMA DEL PAPEL DE HORNO**

**5.**   
**METER LA MASA EN LA NEVERA 30 MINUTOS**

**6.**   
**CORTAR LA MASA Y PONER LAS GALLETAS EN LA BANDEJA**

**7.**   
**METER LAS GALLETAS EN LA NEVERA 30 MINUTOS**

**8.**   
**HORNEAR LAS GALLETAS DOCE MINUTOS A 180 °C**

**9.**   
**CALENTAR EL CHOCOLATE Y MOJAR LAS GALLETAS**

  
**!SE ACABÓ, BIEN HECHO!**