

Cocina para Novatos



Receta de Sonia

Shortbread - Galleta escocesa

Ingredientes:

- 150 gr. Harina
- 100 gr, mantequilla ligeramente salada, en cubitos a temperatura ambiente
- 50 gr. azúcar moreno
- Azúcar blanco para espolvorear

Modo de elaboración:

Precalentar el horno a 150°.

En un recipiente mezclamos la harina con la mantequilla hasta que consigamos una mezcla harinosa parecida al pan rallado.

Añadimos entonces el azúcar y trabajamos la masa hasta que consigamos hacer una bola.

Sobre un silpat (papel de silicona), aplanar la bola con un rodillo y con las manos hasta que la masa quede estirada.

Con el cortapastas, hacemos la forma de estrellitas, o la que queramos.

Pinchamos la superficie con un tenedor.

Llevamos al horno, hasta que veamos que las galletitas adquieren un color pálido.

Entonces, sacamos del horno y espolvoreamos con un poco de azúcar blanco por encima y dejamos enfriar sobre una rejilla.

www.cocinaparanovatos.com