

## *Galletas y piruletas de galleta: la masa*



### *Herramientas*

- ⊙ Batidora.
- ⊙ Rodillo.
- ⊙ Guías (opcional).
- ⊙ Papel de horno.
- ⊙ Cortadores.



### *Ingredientes*

Para la masa:

- ⊙ 250 g de mantequilla pomada.
- ⊙ 250 g de azúcar blanco.
- ⊙ 1 huevo.
- ⊙ 500 g de harina.

Aroma al gusto:

- ⊙ Una cucharadita de vainilla en pasta o extracto.
- ⊙ Tu aroma líquido o en pasta el gusto.
- ⊙ Una cucharadita de canela.
- ⊙ Una cucharadita de ralladura de naranja o limón.
- ⊙ Una cucharadita de cardamomo molido + ralladura de naranja.



*Curso mesas dulces*  
con Alma Obregón

---

**Elaboración:**

Batimos la mantequilla con el azúcar hasta que estén integrados y la mezcla sea muy cremosa. Incorporamos el huevo y la vainilla y batimos de nuevo. Tamizamos la harina y la añadimos al bol de la mantequilla, batiendo a la velocidad mínima.

Estiramos la masa entre dos papeles de horno, hasta lograr un grosor uniforme. Refrigeramos hasta que esté bien firme. A continuación, las cortaremos usando nuestro cortador, las colocaremos sobre nuestra bandeja de horno, colocando el palito si lo vamos a usar, y las hornearemos 10-12 minutos a 180°, o hasta que los bordes comiencen a dorarse (depende del tamaño de la galleta). La masa que sobre volveremos a amasarla, a estirar y a refrigerar.

Tras el horneado las dejaremos enfriar en la bandeja hasta que estén templadas (si intentáis moverlas en caliente se romperán) y después por completo sobre una rejilla.

Las galletas aguantan perfectamente como mínimo una semana (realmente más) siempre que estén en un recipiente hermético o embolsadas.

También puedes congelar la masa una vez has cortado las galletas (y hornearlas desde congelado, tardan 1 minuto más) o congelarla estirada (tendrás que pasar a la nevera para poderla cortar).