



MASITAS DE MANTECA

PREPARACIÓN

- Batí la manteca con el azúcar hasta obtener una mezcla cremosa.
- Agregá el huevo y la esencia de vainilla. Mezclá bien.
- Incorporá la harina, el polvo para hornear y la sal. Uní hasta formar una masa lisa, sin amasar de más.
- Envolvé la masa en film y llevála a la heladera durante 30 minutos.
- Estirá la masa sobre una superficie enharinada hasta que tenga aproximadamente 5 mm de espesor.
- Cortá las galletitas con los cortantes de diferentes formas.
- Colocalas en una placa para horno, dejando un pequeño espacio entre ellas.
- Horneá a 180 °C durante 10 a 12 minutos, o hasta que los bordes comiencen a dorarse.
- Dejá enfriar por completo antes de decorar o servir.

INGREDIENTES:

- 200 g de manteca a temperatura ambiente
- 100 g de azúcar
- 1 huevo
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 300 g de harina 0000
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 1 pizca de sal