



Galletitas de manteca

□ **Ingredientes:**

- 200 g de manteca o margarina si lo prefieren
- 140 g de azúcar
- 1/4 cucharadita de sal
- 2 yemas de huevo grandes
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 2 tazas de harina común
- 2 cucharadas de leche
- Chocolate derretido y granas para decorar, opcional.

□ **Procedimiento:**

- 1- Como siempre para empezar, precalentar el horno.
- 2- En el recipiente grande colocar la manteca, el azúcar y la sal y batir con batidora hasta que forme una pasta.
- 3- Luego agregar a la mezcla las yemas de huevo y la vainilla.
- 4- Agregar la harina y mezclar hasta que se unifique, luego agregar la leche de a poco para obtener una consistencia flexible, no nos debe quedar muy blanda la mezcla, sino más bien chiclosa.
- 5- Colocar la mezcla en una manga con una punta de estrella grande.
- 6- Armar las galletas con la manga sobre una bandeja para

hornear sin engrasar y dejar reposar por unos 20 min

7- Hornear hasta que estén doradas en el fondo, aproximadamente de 12 a 16 minutos.

8- Dejar enfriar y luego si lo desean las sumergen en chocolate blanco y las pasan por granas! Ricorrrr!!!