

Galletas de mantequilla

Ingredientes:

- 200 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 300 g de harina
- 100 g de azúcar
- 1 pizca de sal
- la cáscara de 1 limón rallada

Tiempo: 50 min. Raciones: 20



Cómo hacer las galletas:

- **Preparamos la masa**

Batimos la mantequilla -tiene que estar a temperatura ambiente- con el azúcar. *No batimos demasiado*, solo el tiempo necesario para formar una crema. Incorporamos la ralladura de limón, una pizca de sal y la harina, y amasamos con las manos hasta obtener una masa homogénea. De nuevo *no amasamos demasiado*, apenas logramos que todos los ingredientes estén bien integrados, aplastamos un poco la masa para que no quede demasiado gruesa, la envolvemos con film transparente y la dejamos reposar en la nevera 30 minutos.

- **Hacemos las galletas**

Pasado el tiempo de reposo, hacemos bolitas del tamaño de una nuez y las disponemos en una bandeja de horno cubierta con papel para hornear, separadas unas de otras. Con un tenedor aplastamos un poquito cada bolita. También podemos hacer varias formas.

- **Cocción de las galletas**

Precalentamos el horno a 180°C. con calor arriba y abajo. Dispone las galletas en la bandeja *dejando un poco de espacio entre una y otra*, porque crecerán un poquito durante la cocción. Cuando esté caliente introducimos las galletas en el nivel central y horneamos unos 15 minutos. Las galletas estarán listas cuando comienzan a dorarse, pero no deben ponerse completamente marrones; no las pases de cocción porque quedarán duras, aunque cuando las saques del horno están blandas, se endurecen al enfriarse.

Déjalas enfriar un minuto en la bandeja y luego con una espátula las pasas a una *rejilla*. De este modo se enfrían sin que se forme humedad por debajo y quedarán más crujientes.