Galletas de Pascua

Tiempo de preparación : 55 min - Tiempo de cocción : 10 min
Dificultad :

Ingredientes

- 125 g de mantequilla
- 75 g de azúcar glas
- 2 yemas de huevos
- 250 g de harina
- 2 cucharadas de agua fría

Utensilios

- Una báscula para pesar los ingredientes
- Un recipiente
- Un batidor
- Una espátula
- Un vaso dosificador
- Papel de cocina
- Moldes
- Un gorro de cocina
- Un delantal

Pasos a seguir

1. En un bol, mezcle la mantequilla desecha, el azúcar glas y las yemas de huevo con ayuda de una espátula hasta obtener cremosa.
harina y trabaje la mezcla entre sus manos. Añadir el agua y mezclar la masa hasta formar una bola.
ligeramente con la palma de la mano y embálela en papel film. Ponga en nevera durante 30 minutos.
masa sobre una superficie enharinada, sobre un espesor de 5 mm.
un molde.
5. Ponga en nevera durante 15 minutos.
6. Precaliente el horno Th.6 (180°). Dejar cocer las galletas durante 10 minutos, hasta que estén doradas.

Sabadell
Tel. 93 712 22 27
Fax 93 711 88 47

Madrid
Tel. 91 530 87 79
Fax 91 527 00 72

Sevilla
Tel. 95 498 00 78
Fax 95 457 26 86

Valladolid
Tel. 98 345 68 62
Fax 98 323 14 01

hermex@hermex.es
www.hermex.es