



GALLETAS DE MANTEQUILLA DE VAINILLA Y CHOCOLATE

Ingredientes (para 18-20 galletas de cada sabor):

Para la masa de vainilla

- ½ cucharadita aroma de vainilla
- 15 g huevo
- 95 g mantequilla pomada
- 170 g harina de trigo
- 75 g azúcar

Para la masa de chocolate

- 20 g cacao puro en polvo
- 15 g huevo
- 95 g mantequilla pomada
- 170 g harina de trigo
- 75 g azúcar

Elaboración:

1. Comenzar con la masa de vainilla. En un bol poner la mantequilla pomada y el azúcar y cremar a velocidad alta hasta que el compuesto haya blanqueado.
2. Añadir el huevo previamente batido y mezclar de nuevo a velocidad baja.
3. Incorporar el aroma de vainilla al gusto.
4. Agregar la harina tamizada a cucharadas mezclando a velocidad mínima y parar en cuanto esté integrada.
5. Verter la masa en la superficie de trabajo, amasar muy ligeramente hasta formar una bola compacta y estirar con un rodillo entre 2 papeles de horno hasta conseguir un grosor de 5-6 mm.
6. Reservar la masa en la nevera durante una hora aproximadamente para que enfríe y podamos cortar nuestras formas sin que se nos deforme.



7. Escoger el cortador de la forma y tamaño deseados y cortar las galletas con la masa bien fría.
8. Si se utilizan sellos de galletas primero se debe marcar primero el diseño y después cortar la galleta con un cortador que encaje en tamaño y forma con el diseño del sello escogido.
9. Colocar las galletas separadas en un papel vegetal sobre bandeja de horno y reservar en la nevera 15-20 minutos antes de hornear.
10. Con los recortes sobrantes se realiza nuevamente una bola compacta que se estira y se corta exactamente igual que el proceso explicado anteriormente.
11. Realizar la misma operación con la masa de chocolate en la que el cacao puro en polvo se tamiza y se mezcla con la harina para añadir a cucharadas a nuestra masa.
12. Hornear las galletas en horno precalentado a 180°C con calor arriba, abajo y ventilador durante 10-12 minutos.
13. Sacar del horno cuando los bordes estén ligeramente dorados y el centro aún muy blanco.
14. Dejar 5 minutos sobre la bandeja de horno y retirar a una rejilla para que se enfríen completamente.
15. Para conservarlas guardar idealmente en una caja metálica o en un tupper hermético, en lugar seco y fresco. ¡¡BON APPÉTIT!!

** Utilizar 2 papeles de horno nos permite estirar la masa sin añadir harina extra.*

** Hornear primero las galletas de vainilla para tener la referencia del tiempo de cocción. Seguidamente hornear las galletas de chocolate el mismo tiempo que las de vainilla, ya que en este caso el color no nos servirá como guía.*