

# Galletas de mantequilla sin gluten



## Elementos del invento:

- 400 gr de harina Mix Dolci Schär
- 150 gr de azúcar
- 200 gr de mantequilla
- 1 huevo
- 1 cucharada de aroma de vainilla

## Elaboración de los elementos:

Batimos la mantequilla (a temperatura ambiente) con el azúcar. Incorporamos el huevo y la esencia de vainilla. Por último la harina tamizada. Amasamos bien y estiramos la masa entre dos hojas de papel de hornear. Refrigeramos por espacio de una hora.

Precalentamos el horno a 180°.

Cortamos a nuestro gusto las galletas. Las colocamos en una bandeja sobre papel de hornear. Espolvoreamos con azúcar y las horneamos durante unos 12-15 minutos, dependiendo del tamaño de las galletas.

Ale, a disfrutar!!!

<http://conlaszarpasenlamasa.cultura-libre.net>