



Galletas de mantequilla (las danesas).

Descripción



Otra receta de galletas, se parecen a las típicas galletas danesas de mantequilla, ¡quién sabe! están ricas están!

Enlaces de otras recetas de galletas:

[Galletas de mandarina](#), [Galletas de crema de queso y almendras](#), [Galletas de miel y naranja](#), [Galletas fáciles de chocolate y frutos secos](#), [Galletas de nata](#).

Ingredientes: (Dependiendo del tamaño 53 unidades).

- 250 gr de mantequilla.
- 250 gr de harina.
- 125 gr de azúcar.
- 1 huevo mediano.
- 1 cucharadita de postre de vainilla en polvo.
- 1 cucharadita de postre de agua de azahar. Opcional.
- 1 cucharada sopera rasa de levadura en polvo tipo Royal.
- 1 huevo para pintar las galletas.
- 1 cucharada sopera colmada de cacao en polvo. Opcional.
- 7 cucharadas colmadas de harina de maíz, tipo Maicena.
- Para decorar, almendras picadas o enteras, avellanas enteras o picadas, ralladura de limón o naranja, azúcar glas, fideos de chocolate!

Preparación:

He hecho la masa con antelación, la voy a usar para formar las galletas. También se puede hacer todo el mismo día, dejando reposar la masa media hora a temperatura ambiente.

Forramos una bandeja de horno con papel de hornear y reservamos.

Tamizamos la harina y la levadura con ayuda de un colador, reservamos.



Ponemos la mantequilla en un bol grande y la derretimos en el microondas. Echamos el azúcar, la vainilla y batimos con la batidora hasta que quede una crema.



default watermark

Añadimos el huevo y el agua de azahar, seguimos batiendo hasta que se integre todo bien.



A ésta mezcla incorporamos la harina tamizada y vamos mezclando hasta que se forme una masa que se despegue de los dedos. Si es necesario añadimos, **cucharada a cucharada la Maicena**, que para terminar la masa, la harina de maíz afina mucho el resultado.



default watermark

No es necesario ponerla toda, cuando veamos que la masa se despegue de las manos y se manipula bien, paramos. Al final obtendremos una masa compacta pero no seca. La envolvemos en papel film y la dejamos toda la noche en la nevera.



Para formar las galletas, sacamos la masa de la nevera 1 hora antes. Retiramos el film transparente, separamos una cuarta parte de la masa y reservamos (opcional). Amasamos un minuto de nuevo y extendemos con un rodillo sobre una superficie plana. Las podemos cortar con un cortapastas con la forma deseada, o formamos bolitas y aplastamos con las manos, dándole forma si queremos, también podemos usar una manga pastelera de boca ancha para hacer montoncitos.

A la parte de masa que hemos separado le añadimos la cucharada de cacao en polvo, amasamos procurando que se incorpore bien el cacao y seguimos el proceso en la formación de las galletas. **Esta parte es opcional**, he hecho galletas de dos colores y sabores.

Precalentamos el horno a 190°C, calor arriba y abajo.

Sea como sea, pondremos las galletas sobre la bandeja de horno forrada, pintamos con huevo batido y decoramos a nuestro gusto: almendras, avellanas, ralladura de limón o naranja, algún fruto seco, espolvorear con azúcar moreno para que caramelice un poco la superficie.



Horneamos a 190Â°C, calor arriba y abajo, **colocando la bandeja en la parte baja del horno**, durante unos 10 minutos.



Y al final la subiremos a la mitad del horno y las dejaremos un par de minutos más, que se doren por encima. ¡Ojo! se doran con mucha facilidad y no deben sobrecocerse para que no se endurezcan demasiado.

Sacamos del horno y dejamos enfriar sobre una rejilla.

Están diciendo ¡cárame, cárame!



Consejo: Si hacemos la masa el mismo día que formamos las galletas, la dejaremos reposar a temperatura ambiente durante media hora. Si la masa la hacemos de víspera, la sacaremos de la nevera una hora antes y la dejaremos a temperatura ambiente. **Si en el horno tenemos la opción de calentar solo abajo o solo por arriba**, pondremos las galletas en la parte baja del horno, las tendremos el tiempo estipulado y el último par de minutos las tendremos con calor solo por arriba. Para conservarlas la mejor manera es en una caja metálica, tapadas y en un sitio seco y fresco.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En la web: www.masqpostres.es

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo:

hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir instantáneamente nuestras nuevas recetas, suscríbete pinchando en «Suscribir», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el móvil.

Categoría

1. Galletas
2. Postres

Fecha de creación

mayo 12, 2017

Autor

admin

default watermark