



GALLETA DE MARGARINA LA VILLITA

 Porciones: 10  Tiempo de preparación 40 minutos

 Postre

INGREDIENTES

- 250gr de harina
- 160gr de Margarina La Villita
- 150gr de azúcar

MODO DE PREPARACIÓN

¡Hola, amigas! Preparemos unas deliciosas galletas con margarina La Villita. Sencillas y riquisimas.

Mezclamos la margarina La Villita a temperatura ambiente con 100 gramos de azucar.

Añadimos la harina hasta que se mezcle todo bien, luego amasamos.

La enrollamos como si fuera una barra de pan, en un papel de horno esparcimos 50gr de azucar y pasamos la masa por encima.

Envolvemos la masa en papel transparente y la metemos al refrigerador 30 min.

Cuando hayan pasado los 30 minutos, encendemos el horno a 180° con calor arriba y abajo.

Cortamos la masa en rodajas más o menos de 1 cm y las colocamos en una bandeja de horno.

Horneamos durante 20 minutos.

¡Listo! Acompaña una linda tarde con estas deliciosas recetas.