



GALLETAS CASERAS CON MARGARINA LA VILLITA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 40 minutos

 Postre

INGREDIENTES

- 200 gr. de margarina
- 125 gr. de harina + extra para espolvorear
- 125 gr. de harina
- 5 gr. de levadura
- 100 gr. de azúcar
- 2 yemas de huevo grandes
- Azúcar glas para espolvorear

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, aprendan a elaborar con sus hijos galletas caseras con margarina para servir a la hora del desayuno o cena.

Primero precalentamos el horno a 170 ° C. En un molde grande, tamizamos la harina y la levadura. Añadimos el azúcar, una pizca de sal, la yema de huevo y la margarina La Villita, y mezclamos todo con una cuchara de madera.

Después, envolvemos la masa en papel film y dejamos reposar y enfriar durante 30 minutos en la nevera. Espolvoreamos la superficie de trabajo con un poco de harina y extendemos la masa hasta que tenga unos 5 mm. de grosor.

Cortamos formas con un cortador de galletas y colocamos en la bandeja para hornear forrada con papel de horno. Se cuecen en el horno durante 15-20 minutos hasta que estén ligeramente doradas. Dejamos las galletas enfriar sobre la bandeja del horno hasta que estén crujientes. Espolvoreamos las galletas con azúcar glas.

¡A disfrutar!

 LaVillitaMX  @LaVillita