

PASTICETAS

Ingredientes:

- 2 Barras de Mantequilla con sal (180 gms)
- 1 ½ taza de harina (180 gms)
- ¾ de taza de Azúcar Glas (75 gms)

Sabor a elegir:

- ½ cucharita de vainilla ó
- ½ cucharita de ralladura de naranja

Preparación:

1. La mantequilla se bate hasta que esponje y se vea de color blanco, aproximadamente 5 minutos. Se le agrega el azúcar cernida y la vainilla o ralladura y se sigue batiendo hasta integrar. Debe quedar de una consistencia como de mayonesa.
2. Para integrar la harina se puede hacer a mano con una espátula envolviendo en 2 partes la harina cernida.
3. Se vacía la masa a una manga con duya de estrella. Se forman las galletas en una charola y se hornean durante 12 a 15 minutos a 180°C o 350°F.
4. En caso de no tener duya se forman bolitas con la mano y se aplanan con un tenedor.

Notas:

La mantequilla debe estar a temperatura ambiente para que se bata bien.