

## POLVORONES CON GRAJEAS

### Ingredientes:

- 2 ½ barras de mantequilla de 90 gms c/u
- 1 cucharita de vainilla
- ½ taza de azúcar
- 3 tazas de harina
- ½ cucharita de sal
- grajeas de colores o blancas

### Preparación:

1. La mantequilla se crema en la batidora o a mano en un tazón, se añade la vainilla y el azúcar y se continúa batiendo hasta suavizar. Se añade poco a poco el harina y la sal hasta incorporarla toda. Debe juntarse en una bola de masa.
2. La masa se extiende con el rodillo a una altura de ½ cm y se corta en círculos del tamaño deseado. Se presiona la galleta sobre las grajeas para que se le pegue en toda la superficie.
3. Se acomodan las galletas en una charola de hornear engrasada y se hornean a 180°C o 350°F durante 20 minutos o hasta que tomen un color dorado claro en la parte de abajo.
4. Si se prefiere en vez de palotear la masa se pueden hacer bolitas y aplastarla con la mano.