

Receta galletas de mantequilla sin huevo (ideal alérgicos e intolerantes)



Ingredientes:

- 300 gr. de mantequilla (a temperatura ambiente)
- 500 gr. de harina (tamizada)
- 150 gr. de azúcar glass (tamizada)
- Esencia de vainilla o al gusto

El sabor recuerda a las galletas de mantequilla de Dinamarca.

Preparación:

Es mejor si comenzáis tamizando la harina y el azúcar glass por separado y dejándolas apartadas hasta el momento del uso. Para mi es más cómodo.

La mantequilla tiene que estar a T^a ambiente, sino la receta no os va a salir.

Se bate la mantequilla en la thermomix o en la batidora que vayáis a usar.



Se programa 1 min. a velocidad 2-3. Si veis que se pega en el vaso yo lo que hago es pararla, bajar la mantequilla de los laterales y las cuchillas y seguir batiendo el resto del tiempo programado. Debe quedar de una consistencia tipo pomada o lo más parecido a esa consistencia, que a veces es difícil.

Se le añade entonces el azúcar glass tamizado programándola a velocidad 3 y añadiéndola poco a poco por el bocal. Cuando hayamos añadido toda el azúcar y este bien integrada en la mantequilla se abre la tapa para bajar de nuevo los restos que pueda haber en los laterales del vaso. Se añade entonces la esencia elegida y se vuelve a mezclar a velocidad 3. Yo muchas veces la hago sin esencia y quedan muy bien también. No es imprescindible.

Sin parar la máquina se va añadiendo la harina tamizada. Se debe hacer también poco a poco siguiendo a la misma velocidad.

Si hemos utilizado los pesos indicados en la receta la masa saldrá perfecta. Hay que retirarla del vaso con cuidado. Yo suelo retirar las cuchillas para sacar bien toda la masa que pueda quedar entre ellas.

Luego pongo un poco de agua y jabón en el vaso para lavarlo bien y que no queden restos de masa.

Se debe colocar sobre papel de horno para evitar que se pegue y hacer una bola con ella. Dejar reposar la masa 1 hora aproximadamente. Se puede dejar reposar en forma de bola o estirada e incluso cortada con la forma que queráis. El espesor ideal si vuestra intención es decorarlas luego, es de unos 6 mm más o menos. También se puede congelar. De hacerlo para mi es ideal hacerlo o con la masa estirada o ya cortada. Pero depositarlas sobre un tapper o bandeja lisa para que no tenga después formas no deseadas durante la congelación.

En cualquier caso deben reposar en la nevera al menos 1 hora pero están mejor de un día para otro.

En el horno deben meterse entre 12-15 min. pero depende de cada horno. Debéis ir probando poco a poco. Si habéis congelado las galletas debéis darle unos minutos más (2-3 serán suficientes).

Siempre hornear juntas galletas que sean del mismo tamaño y espesor, para evitar problemas de exceso o falta de cocción.

Por supuesto luego se pueden decorar al gusto.

Como veis por la foto de la portada, yo simplemente les puse un poco de azúcar en forma de gloss. Eran mis primeras galletas. No tenía ningún



material para decorar y solo tenía el cortador de galletas con esta forma pues me lo habían regalado con una revista de cocina.

Pero el sabor me encantó. Y al resto de la familia también.

Y a partir de ahí comencé a interesarme por el paso II: como decorarlas.

Para conservarlas lo ideal sería en las típicas latas de galletas. Igual que suelen estar las galletas de mantequilla que compramos en los supermercados. Al no llevar huevo no hay problema. Cuidado si la decoración lleva huevo; entonces se debe conservar en nevera si se van a tardar varios días en comer, y sobre todo si es verano.

Espero que proveís esta receta pues os la recomiendo.

<http://losmaletinesdeinma.com/>

