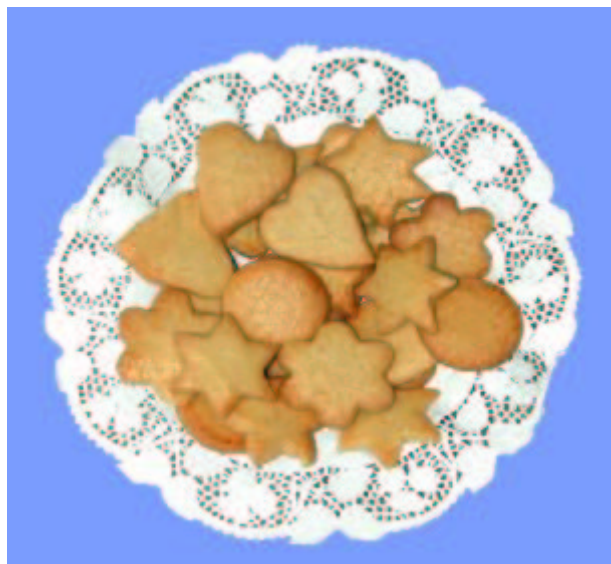


# Les receptes de (gAmis)

---

## GALETES DE MANTEGA (daneses)

---



### Ingredients

200 g de farina

150 g de sucre glacé

150 g de mantega

1 ou

1 polsim de sal

### Elaboració

Traieu la mantega del frigorífic perquè s'estovi.

En una enciamera poseu l'ou, afegiu-hi el sucre glacé i remeneu-ho fins que el color de l'ou es torni blanquinós (5 minuts).

Passeu la farina per un colador fi. Un cop tamisada, tireu-la d'un sol cop sobre l'ou, remeneu-ho fins que tot es torni com sorra mullada.

Feu un forat al centre i afegiu-hi la mantega a trossets, amasseu-ho amb les mans fins a formar una bola.

Cobriu la bola con un film plàstic i deixeu-la reposar durant 1 hora a la nevera.

Esteneu la massa sobre la taula enfarinada (aquesta massa haurà de quedar amb un gruix de 0,5 cm a 1 cm)

Feu-hi la forma de las galetes (podeu fer cercles amb un got petit o donar-los diferents formes amb motlles)

Amb un tros de mantega unteu la placa del forn i poseu-hi les galetes.

Deixeu-les coure durant 25 minuts a foc mitjà (180 °C).

Quan estiguin daurades traieu-les del forn i guardeu-les en una capsa de metall, Així no s'estovaran.

Si voleu que les galetes queden brillants només caldrà que les pinteu amb un pinzell i una miqueta de llet abans d'iniciar la cocció.

També s'hi pot afegir marihuana amb la farina

**Renata Doldi**