



cuinant amb en BORIS

"Galletes de Nadal"

Temps de preparació



Comensals



Ingredients



250 gr

mantega



125 gr



180 gr



2 cullerades de suc de llimona



Unes gotes d'essència de vainilla



només un rovell d'ou

Preparació

- 1** Barrejar la farina amb mantega.

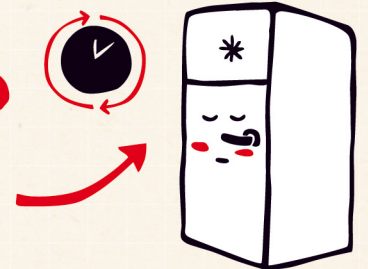


- 2** Afegir-hi el sucre, la vainilla i el suc de llimona.



- 3** Deixar a la nevera 2 o 3 hores.

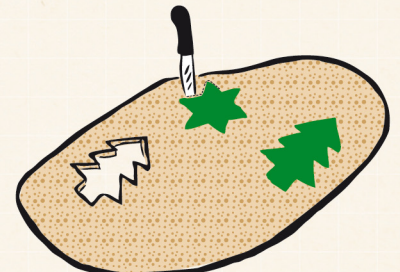
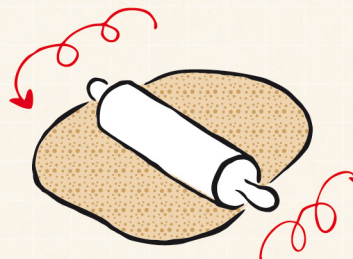
barreja llesta



- 4** Mentre t'esperes... Pots inventar plantilles amb les figures que vulguis sobre cartolina.

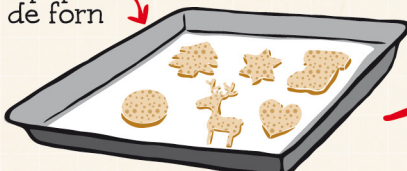


- 5** Fer una làmina pastant la pasta amb un corró. I tallar les figures.



- 6** Posar les galletes en una safata de forn i pintar-les amb el rovell d'ou.

paper de forn



- 7** Al forn!



Coure a

200° durant uns 25' o 30'



ATENCIÓ
Demaneu ajuda a un adult!

- 8** Decorar amb sucre glacé i encenalls de colors i de xocolata.

