Galletas bretonas



Tiempo de preparación: 50 Min

Ingredientes

Manteca: 80 g
Yemas de huevo: 2 Unidades
Sal: 1 Pizca
Azucar: 80 g
Harina: 140 g

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Mezclamos la *manteca* pomada con el azúcar
- Añadimos las yemas, la *harina* tamizada con la *levadura* y la pizca de sal
- Mezclamos
- Cuando tengamos una masa homogénea, la envolvemos en papel film y la dejamos reposar en la nevera durante 30 minutos aproximadamente
- Precalentamos el horno a 170ºC.
- Pasado este tiempo, estiramos la masa con ayuda de un rodillo y la cortamos en porciones redondas de 1, 5 cm aproximadamente y los introducimos en papel de magdalenas o moldes pequeños de silicona para que no se deformen
- Horneamos a 170º C unos 15 minutos.
- Cuando haya pasado el tiempo de horneado, dejamos que se enfríen y servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/galletas-bretonas-2