

# Galletas saladas

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

**Azúcar glasé:** 150 g

**Levadura química:** 2 cditas.

**Harina de trigo:** 100 g

**Harina de trigo integral:** 300 g

**Leche fría:** 100 ML.

**Mantequilla:** 240 g

**Sal:** 1 Pizca

## Preparación de la Receta

- Precalentamos el horno a una temperatura de 180°C.
- Luego, mezclamos las harinas, el azúcar, la sal y la *levadura*.
- Agregamos la mantequilla pomada cortada en cubos y mezclamos obteniendo una masa arenosa.
- Luego, agregamos la leche, de a poco, a medida que la masa lo vaya pidiendo.
- Amasamos y formamos un bollo, lo envolvemos con papel film y lo dejamos enfriar en la heladera durante 15 minutos.
- Pasado el tiempo, la retiramos y la estiramos sobre la mesa de trabajo enharinada hasta obtener un grosor de medio centímetro.
- Cortamos la masa con un vaso o un cortante de unos 10-12cm de diámetro.
- Colocamos en una bandeja de horno cubierta con papel vegetal y horneamos a 180°C durante 15 minutos o hasta que estén doradas.
- Dejamos enfriar y servimos.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/galletas-saladas>