



Las galletas de Mari (40 unidades)



Ingredientes:

- 125 gramos de mantequilla blanda
- 125 gramos de azúcar
- 125 gramos de harina
- 1 huevo
- 1 pizca de royal, la punta de un cuchillo

Modo de hacer:

Batir el huevo. Añadirle el azúcar, la leche, la mantequilla y por último la harina y el royal.

Dejar reposar 20 minutos.

Meter la mezcla en una manguera o, si no tenemos manguera, coger cucharadas de la pasta y ponerlas en la bandeja del horno formando círculos.

Precalentar el horno y, cuando esté caliente, meter la bandeja a 200º unos 15 minutos.

OTRA OPCION

En vez de mantequilla, nata líquida y en vez de harina, copos de avena finos.