

Perfectas para el mate: receta de galletitas de manteca suaves, riquísimas y fáciles de hacer

02/06/2024



Para muchos, la **merienda** es el mejor momento del día, ya que durante ese rato de la tarde se puede descansar mientras se disfruta de algo rico para comer. En ese sentido, te compartimos una **receta** de **galletitas de manteca** que pueden ser el acompañamiento ideal para unos buenos mates.

Las galletitas de manteca son un clásico que nunca falla y no solo se las puede disfrutar durante la merienda, sino que también pueden ser un rico postre son perfectas para disfrutar como postre junto a una taza de té o café. Se caracterizan por su textura suave y su sabor mantecoso inconfundible y llevan ingredientes fáciles de conseguir, por lo que se pueden hacer en cualquier ocasión.

En caso de que prefieras elevar el sabor de estas galletitas, podés optar por agregarle ingredientes extra a la masa, como ralladura de limón o naranja, para darle un toque cítrico. También se puede añadir chispas de chocolate, cacao amargo o frutos secos para variar el sabor y la textura.

Receta para hacer unas ricas galletitas de manteca

Ingredientes

250 gramos de manteca sin sal, a temperatura ambiente

150 gramos de azúcar impalpable

1 cucharadita de extracto de vainilla

300 gramos de harina de trigo

1 huevo

1 pizca de sal



Mirá cómo hacer estas riquísimas galletitas de manteca para la merienda.

El paso a paso

1) En un bowl grande, batí la manteca con el azúcar impalpable hasta que obtengas una mezcla que esté suave y cremosa. Añadí el huevo y el extracto de vainilla, y continué batiendo hasta que se forme una pasta homogénea. Tamizé la harina junto con la pizca de sal y agrégala gradualmente a la mezcla de manteca, batiendo a baja velocidad hasta obtener una masa uniforme.

2) Cuando tengas la masa lista, dividila en dos partes, dale

forma de discos a cada una y envuelvelas en papel film. Refrigerá durante al menos 30 minutos, esto es para que la manteca se solidifique un poco y sea más fácil de trabajar después. Precalentá el horno a 180°C. Saca la masa del frío y, sobre una superficie ligeramente enharinada, estirá cada disco hasta alcanzar un grosor de aproximadamente medio centímetro.



Podés jugar con las formas y las texturas al momento de hacer estas galletitas de manteca.

3) Para hacer las galletitas, usá cortadores de galletitas con las formas que prefieras (acá vale la participación de los más pequeños de la casa, ya que es la parte más creativa de la receta). Cuando tengas las galletitas formadas, colocalas en una bandeja para horno. Horneá las galletas durante 12-15 minutos, o hasta que los bordes estén ligeramente dorados. Deja enfriar las galletas en una rejilla antes de servir las o guardarlas en un recipiente hermético si no se van a consumir en el momento.

Fuente: Crónica