

GALETES DE MANTEGA I XOCOLATA

MATERIAL:

- Bol
- Una espàtula de fusta
- Escorredor
- Cullera petita
- Ganivet
- Corró



INGREDIENTS:

- Farina 450g
- Mantega 250g
- Sucre 240g
- Ous 3
- Essència de vainilla
- Nutella



PAS A PAS

Agafem el bol i afegim la mantega. A continuació la barregem amb el sucre, remenem la massa.



Després afegim 2 ous i un rovell, Primer hem de batre els ous, abans de posar-lo en la massa i, tornem a remenar fins que estigui ben feta la massa.



Ara afegim la farina passant pel colador i ho remenem tot be. Seguidament hi afegim una cullerada petita d'essència de vainilla.



Un cop estigui la massa compacta l' emboliquem en paper film. Deixem la massa a la nevera mínim 1 hora.



Agafem una mica de la massa i fem una boleta. Agafem i amb una cullera agafem una mica de nutella i la posem en la massa aixafada . Tornem a fer una bola i l' aixafem una altra vegada.



Posem les galetes en una safata(A la safata hi hem de posar una mica de mantega i farina perquè no s'enganxi) i les posem al forn.



Posem el forn a 170 graus i s'enfornen les galetes 15 minuts fins que estiguin daurades.



Deixem refredar i ja es poden decorar o servir.



Opinió personal:

La meva opinió personal és que aquesta recepta és molt bona perquè estan molt bones. És molt ràpid de fer i molt fàcil . Ah! passem una estona molt divertida amb tota la família.

Noa Giménez

Hernández