

89.- Galetes de mantega

<http://www.receptesdelaquima.cat/Inici/galetesdemantega.html>

Un dia la meva filla va comentar que havia fet galetes. Jo en vaig tastar una i era molt bona. Van passar uns mesos d'això i de cop i volta em va venir de gust fer-ne i es clar, li vaig demanar la recepta. No és gens complicat fer-les però sí laboriós perquè la massa queda molt enganxifosa de tal manera que s'han de fer a ma, no fent servir un motllo i a més, a l'hora de coure-les has d'anar omplint la plata varies vegades ja que no es poden posar varis pisos a l'hora al forn. Aquí teniu la recepta per unes 100 galetes. El número és aproximat perquè dependrà de la mida i del gruix.

Ingredients per a 6 persones

400 g de farina de blat

250 g de mantega

150 g de margarina "Ligeresa"

6 rovells d'ous grans

250 g de sucre

Dos pessics de sal

Elaboració

Treure de la nevera la mantega i la margarina i esperar que agafin temperatura ambient. Posar-ho en un bol juntament amb tots els altres ingredients i barrejar-ho bé fins que quedi una pasta homogènia.

Embolcar la massa amb film de plàstic i posar-la a la nevera durant un parell d'hores per endurir-la una mica. Cal fer-ne diferents porcions perquè així no s'escalfarà gaire.

Preparar una plata del forn amb paper vegetal i anar-hi posant porcions de massa fent servir una cullereta de postres

Estendre cada porció amb els dits, donant-li una forma circular. Queden més bones si són ben primetes.

Coure-les encenent el forn per baix a 160°C durant 6 min. Després encendre el gratinador i coure-les uns 3-4 min fins que canviïn de color. Aquests temps de forn son aproximats ja que dependrà del tipus de forn que tingueu. Segons els forn podeu encendre'l per dalt i baix simultàniament. Un cop cuites, deixeu-les refredar sobre paper de cuina. Servir-les en un platet.