

# Galletas navideñas de mantequilla



## INGREDIENTES (20-25 GALLETAS)

- 300 g de harina
- 150 g de mantequilla
- 120 g de azúcar
- 1 huevo
- La cáscara de medio limón
- Sal



## ELABORACIÓN

Inicialmente los alimentos deben estar a temperatura ambiente. Se debe precalentar el horno a 180° C.

Se bate y se mezcla la mantequilla con el azúcar hasta que quede una crema.

Posteriormente se añade la sal y el huevo y se sigue batiendo.

Después se ralla la cáscara del medio limón (solo la parte amarilla).

Finalmente se incorpora la harina poco a poco trabajando la masa hasta que quede ligada.

Tras conseguir dicha masa ligada, se hace una bola y se guarda en el frigorífico aproximadamente una hora.

En una superficie plana se extiende la masa con un rodillo y se van haciendo las galletas con la ayuda de moldes para galletas.

Una vez hechas las galletas se hornean durante 10 - 15 minutos hasta que aparezcan doradas. Tener en cuenta que hay que vigilarlas porque se pueden quemar muy rápido.

Una vez sacadas del horno ya estarían listas estas galletas navideñas de mantequilla.

## COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

Valores por...	ración	100 g
Energía	117 kcal	401kcal
Grasas	5,72 g	19,62 g
Hidratos	14,41 g	49,48 g
Proteínas	1,61 g	5,54 g
Fibra	0,43 g	1,47 g
Sal	0,23 g	0,79 g



**Consejo:**  
Estas galletas pueden considerarse un capricho ocasional debido a que son ricas en azúcares y grasas.