

GALLETAS INGLESAS

Ingredientes:

- 100 gr. de azúcar
- 50 gr. de sémola molida.
- 275 gr. de harina de repostería
- 225 gr. de mantequilla

Preparación:

- Se mezcla todo en el Thermomix 15 segundos en velocidad 6, poniendo lo último la harina.
- Se extiende sobre una bandeja de horno, se pincha bien con un tenedor y se espolvorea con azúcar
- Se mete en la nevera durante 15 minutos. continuación se pone a horno medio de 30 a 40 minutos. A los 5 minutos de sacarlas del horno se cortan

Nota: Se pueden incorporar pasas (sin hueso), trocitos de chocolate, etc.