

GALLETAS SALADAS PARA APERITIVOS

INGREDIENTES:

150 g de harina

100 g de mantequilla

1 cucharadita de sal

1 cubilete de leche.

PREPARACIÓN

Poner en el vaso, la harina, la mantequilla, la sal y la leche y mezclar de 15 a 20 segundos a velocidad 8 1/2. Volcar la masa en el mármol ligeramente enharinado, aplanar con un rodillo hasta un grosor de 1/2 cm. y cortar las galletas con cortapastas de distintas formas. Pintarlas con huevo batido, en unas ponerles un poco de queso rallado, en otras una almendra o bien una aceituna etc. Cocer al horno unos 15 minutos, hasta que esten ligeramente doradas