

## Galletas con mucho amor

### Ingredientes para unas 30/40 galletas

250 gr de mantequilla a temperatura ambiente  
250 gr de azúcar glas  
1 huevo XL a temperatura ambiente  
650 gr de harina de todo uso tamizada  
Aroma de vainilla ( podéis utilizar otro a gusto)  
Un chorrito de leche para ligar la masa.  
Canela al gusto o cualquier especia que os guste.

### Elaboración:

En un bol batiremos la mantequilla junto a el azúcar hasta que esté completamente fusionada. A medida que la mantequilla va “blanqueando”, añadiremos el aroma de vainilla (una cucharadita es suficiente), un poco de canela en polvo y el huevo ligeramente batido, y mezclamos bien. Incorporar la harina cucharada a cucharada y mezclar a mano con ayuda de una espátula, hasta formar una masa.





Si la masa se desmiga, echad un poco de leche para lograr una masa compacta, si en cambio que se queda demasiado líquida, añadid un poco de harina.

Cuando tengamos la masa, hacemos una bola que dividiremos en cuatro partes. Estiramos la masa con el rodillo encima de papel vegetal, y dejamos reposar en el frigorífico la masa ya estirada unas 3 horas mínimo.

**Cortamos las galletas con los moldes para galletas** y las colocamos a una distancia de unos 2 cm entre ellas. Volvemos a estirar la masa restante de las galletas que sobra después de cortar con los moldes. Precalentamos el horno a 180 ° Hornear unos 12 minutos (siempre vigilando el tiempo de horneado). Cuando empiezan a dorarse por los laterales es señal de que ya están listas.

¡Ahora a disfrutar!