

Galletas decorativas (S.Gluten/S.Lactosa)

Ingredientes:

- 500gr de *Harina de Arroz*
- 200gr de *Azúcar Blanca*
- 200gr de *Margarina*
- 1 *Huevo*
- 1 *Vaina de Vainilla* o 2 *sobres de Azúcar Avainillada*



Proceso:

1. En un bol, mezclamos la margarina con el azúcar hasta que nos quede una masa blanquecina y doble su volumen.
2. Después, le añadimos el huevo y batimos con las varillas manuales.
3. Ahora, abrimos la vaina de vainilla (o el azúcar) y echamos los granitos de dentro en nuestra masa, y volvemos a mezclar.
4. Finalmente añadimos la harina poco a poco y vamos moviendo hasta que nos quede una masa que no se pega en las paredes del bol.
5. Con esta masa, hacemos una bola, y la metemos durante 30 minutos al frigorífico, envuelta en papel film.
6. Cuando pase este tiempo, la sacamos, y la extendemos con un rodillo encima de un papel vegetal. Dejamos un grosor de unos 3-5mm y cortamos con los cortapastas que más nos gusten hasta que la masa se nos acabe. (Con ayuda de una boquilla redonda de manga pastelera, podéis hacer un agujero en la parte superior de la galleta y así poder usarlas para decorar el árbol navideño).
7. Mientras, ponemos el horno a precalentar a 170°C (calor arriba y abajo con el ventilador puesto).
8. Cuando vamos llenando las bandejas (a mí me han salido 6 bandejas), las vamos sacando al balcón (si es invierno) y sino, las metemos en el frigorífico durante 15 minutos.
9. Una vez el horno caliente, las metemos durante 10 minutos (170°C).
10. Cuando estén doradas, las sacamos y las dejamos enfriar. Ya tenemos listas nuestras galletas. ON EGIN!