

# GALLETAS SENCILLAS

---

## Ingredientes:

700 gr. de harina aproximadamente  
200 gr. de azúcar  
200 ml. de leche  
170 ml. de aceite  
1 yema de huevo  
Una cucharadita de levadura química y una pizca de sal fina.  
Vainilla líquida o el aromatizante que elijamos.

## Preparación:

1. En un recipiente, echar todos los ingredientes, menos la harina, y revolver todo con unas varillas, hasta obtener una mezcla homogénea -yo lo mezclé en thermomix a velocidad 2 sin programar tiempo.
2. Añadir la harina precisa, hasta obtener una masa fina.
3. Extender la masa de un grueso regular, e ir cortando las galletas y poniéndolas sobre la bandeja del horno, a la que le pondremos papel vegetal, para evitar que se peguen.
4. Cocer en horno precalentado a 170°, hasta que las veamos que se empiezan a dorar (unos 10 a 15 minutos).
5. Dejar enfriar sobre una rejilla, y meter en una caja de metal. Se mantienen en perfecto estado mucho tiempo.
6. La primera bandeja fué tal cual y las siguientes pinceladas con huevo batido y espolvoreadas con azúcar moreno.
7. Mi consejo que la masa no quede fina, al menos de un dedo de grosor, para que no se resequen en el horneado.

Fuente: Blog Dulce y Salado



[www.TratadeCocinaR.blogspot.com](http://www.TratadeCocinaR.blogspot.com)