

GALETES “DE LA ABUELITA”

250 gs. de farina
100 gs. de sucre
40 gs. de mantega
1 culleradeta (de postra) de llet
1 culleradeta (de postra) de llevat Royal
1 culleradeta (de postra) de vainilla en pols
1/2 culleradeta (de moka) de sal
1 ou

Es tamisa la farina junt amb el llevat i la sal.

Apart es baten el sucre i la mantega fins a obtenir una crema fina. A continuació, s'afegeix la llet i l'ou, batent bé després d'afegir-lo. Seguidament ja es pot incorporar la vainilla en pols i a continuació, la barreja tamisada de farina, llevat i sal, fins a formar una massa amb tot.

Treballar una mica la massa a la taula enfarinada (Si és necessari es pot afegir una mica més de farina per aconseguir una massa que no s'enganxi. Compte però, amb no treure-hi sabor).

Deixar reposar una mitja hora.

Estirar amb el rodet parts de la massa, damunt d'un full d'alumini untat amb mantega, fins aconseguir una làmina de 2 mm. o menys d'espessor. Anar modelant les galetes amb un tallapastes, un got, o un motlle i posar el full d'alumini en una safata de forn.

Col·locar la safata a la meitat baixa del forn, a 130-150° C, amb la part superior i inferior enceses, durant 8 o 10 minuts aproximadament.