GALETES CARAMEL·LITZADES

(Recepta “Lecturas” rectificada)

125 g de farina
65 g de mantega
50 g de sucre
1 rovell d’ou
2 culleradetes (mida cafè) de vainilla en pols
1 culleradeta (mida cafè) de canyella en pols
1 cullerada de llet

Bany caramel:
100 g de sucre
1 cullerada de vinagre de Xerès

Posar a la batedora tots els ingredients, menys la llet. Batre fins que es desfaci la mantega i la barreja quedi amb aspecte de sorra. Afegir la llet i seguir batent fins que lligui.

Treure la massa de la batedora i posar-la damunt de la taula enfarinada. Amassar amb les mans perquè agafi consistència (no s’ha d’enganxar als dits). Donar-li forma de cilindre i deixar-la en el frigorífic durant, al menys, 30 minuts.

Mentres, preparar el bany caramel: En un cassó posar el sucre amb 75 ml. d’aigua i coure-ho per fer un caramel clar. Afegir el vinagre i coure un parell de minuts més.

Passat el temps de nevera, tallar el cilindre en discos de mig centímetre de gruix. Col·locar-los en una safata, damunt de paper de forn, lleugerament enfarinat i pintar les galetes amb un pinzell, amb el caramel de vinagre.

Coure les galetes en el forn a temperatura mitja, durany 15 minuts aproximadament. Treure-les del forn quan es vegin daurades i retirar-les de la safata abans de que es refredin.