



La galleta

Galletas *Vanillekipferl* de Evi

Para hacer 10 docenas de unas galletas muy pequeñas

ingredientes

- 1/3 taza de azúcar refinado
- 1/3 taza de almendras
- 1 taza de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente
- 2 1/2 tazas de harina con levadura, o harina normal con 1 cucharita de polvo de hornear
- Un poco de sal
- 1/4 taza de azúcar glasé

preparación

Mezclar el azúcar refinado con las almendras, la mantequilla, la harina y la sal en un bol con una cuchara de madera o a mano. Déjalo en reposo en el frigorífico durante unos 20 minutos.

Hacer unos rollos de media pulgada de grueso, y córtalos en rebanadas de un cuarto de una pulgada, formarlas en forma de una media luna y dejarlas en una bandeja antiadherente. No hace falta dejar mucho espacio entre las galletas. Déjalas en reposo durante media hora.

Mientras, precalentar el horno a 350°F. Hornear las galletas durante 12 minutos (hasta que estén doradas). Déjalas en reposo durante 10 minutos antes de echar el azúcar glasé encima. Espera hasta que se enfríen.