Escrito por Jean Falconez
Sábado, 13 de Febrero de 2021 00:00

Cuina amb Anna Medina

Galeta de Sant Valentí

Per la galeta

- 185 gr mantega
- 100 gr sucre
- 250 gr de farina (all purpose) tamissada
- 4gr extracte de vainilla
- 1 ou gran
- 1 rovell d'ou
- per fer la decoració caldrà foundant vermell o icing. És optatiu.

Passos:

- Escalfarem el forn a 180 C (350F)
- Desfem la mantega lleugerament i la barregem amb el sucre i la vainilla
- Quan estigui tot remenat s'afegeix un ou sencer, quan estigui ben absorbit s'afegeix el rovell i es barreja novament.
- Afegirem la farina i amb les mans la integrarem a poc a poc..
- Farem una làmina i la posarem al congelador que es refredi.
- Amb corró l`allissarem i podrem fer les formes.

Eines

- Un bol gran
- Unes varilles
- Un colador i un tamissador
- Safata de forn
- Paper de forn
- Motlles de forma desitjada

Fes click a continuació

Youtube

Facebook

Zoom