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

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.

Cuina amb Anna Medina

Galeta de Sant Valentí

Eines

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

[gallery] [/gallery]

Casal Català
de Guayaquil

amb el suport de

Generalitat de Catalunya

Comunitats Catalenes de l'Exterior

producció

AVI
TELESONDA

retransmet

RÀDIO RAB
AMÈRICA BARCELONA

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