

Escrit per Jean Falconez  
dissabte, 13 de febrer de 2021 00:00

---



Escrit per Jean Falconez  
dissabte, 13 de febrer 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 fondant 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



CASALS  
EN XARXA



Casal Català  
de Guayaquil





**Casal Català**  
de Guayaquil

amb el suport de



**Generalitat  
de Catalunya**



**Comunitats  
Catalanes  
de l'Exterior**

producció



retransmet



Escrit per Jean Falconez  
dissabte, 13 de febrer de 2021 00:00





## Galeta de Sant Valentí

CASALS  
EN XARXA

*Cuina amb  
Anna Medina*

**LIVE**  
 

amb el suport de  
**3CEC**  
els tres casals de l'Equador

**disabte**  
**2021.02.13**

**10:00** hora PST (Seattle)  
**12:00** hora Costa Rica Mèxic  
**13:00** hora Equador EST  
**15:00** hora Argentina  
**19:00** hora Catalunya

transmet  
  
**iRCG**  
radio.casalguayaquil.com:8072

 principalment  
en català

 851 7946 9971  
galetasSV