

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



CASALS
EN XARXA



Casal Català
de Guayaquil





Casal Català
de Guayaquil

amb el suport de



**Generalitat
de Catalunya**



**Comunitats
Catalenes
de l'Exterior**

producció



retransmet



Escrito por Jean Falconez

Sábado, 13 de Febrero 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