

# Galetes de Nadal



## Ingredients

400 grams de farina  
1 ou  
120 gr de sucre llustre  
240 gr de mantega  
Per a la decoració: fondant,  
xocolata...

## Preparació

1. Bateu l'ou, afegiu-hi el sucre llustre i la mantega mentre seguiu barrejant la massa durant 10 minuts, fins aconseguir una pasta uniforme.
2. Afegiu la farina a la massa, amb un colador fi, fins aconseguir la barreja perfecta.
3. Un cop teniu la massa preparada ja podem començar a estirar-la sobre una superfície enfarinada, i amb l'ajuda d'un corró i amb motlles de nadal feu les formes de les galetes.
4. Escalfeu el forn a 180 graus i poseu-hi les galetes durant 15 minuts.
5. Decoreu les galetes al vostre gust.



AJUNTAMENT  
VILAFRANCA  
DEL PENEDÈS



BIOSPHERE certified destination