

## GALETES ESCOCESSES

### INGREDIENTS:

225 grams de mantega pomada.

160 grams de sucre

350 grams de farina

Un pessic de sal

Sucre bru per empolverar

### PREPARACIÓ:

Batre bé la mantega pomada amb el sucre, afegir la farina i la sal i barrejar. Formar un rul·lo, embolicar amb paper film i deixar a la nevera un mínim d'una hora. Tallar rodanxes de dos centímetres de gruix i escampar-hi el sucre bru.

Posar en una safata amb paper sulfuritzat i introduir al forn calent a 180 graus durant quinze minuts.

Bon profit

Antonia