

GALETES DE LLIMONA

INGREDIENTS:

150 gr de mantega pomada

50 gr de sucre glass

Ratlladura de 1 llimona + 2 cullerades de suc de llimona.

20 gr de maizena

150 gr de farina

Sucre glass per empolverar.

PREPARACIÓ:

Batre la mantega i el sucre, afegir la ratlladura de llimona i el suc, posar en una màniga pastissera i formar petites boles separades entre si i posar-les sobre paper sulfuritzat, introduir al forn calent a 180 ° durant 12 o 15 minuts, no han de estar daurades, deixar refredar i empolverar generosament amb el sucre glass.

Bon profit

Antonia