



medio kilo harina 4 huevos



125 gramos azúcar 75 gramos mantequilla



trabajo de la masa



rodillo



forma del corte



pluma de ave o pincel untado con huevo



horno

Galletas de huevo

Creaciones Eva



GALLETAS DE HUEVO

Dentro de un mes enviaremos a Vd. la siguiente colección de fichas, si no dispone lo contrario.

Siempre que nos escriba, le rogamos indique su número de suscriptora.

RECETA

MESA MARMOL. - HARINA.—En una mesa de mármol echaremos medio kilo de harina amontonada, en cuyo centro abriremos un hueco con el puño, vaciaremos 4 huevos y añadiremos 125 gramos de azúcar y 75 gramos de mantequilla.

MASA. - RODILLO. - CORTE.—Trabajaremos bien esa mezcla hasta conseguir una pasta fina. Luego la extenderemos toda por igual con un rodillo hasta dejarla de un grosor aproximado de medio centímetro. Entonces, la cortaremos con un vaso puesto boca abajo o con un cuchillo, en la forma y tamaño que más nos gusten.

HUEVO BATIDO.— A continuación, sobre una placa metálica, limpia y humedecida con un poco de mantequilla, depositaremos las galletas recién cortadas y con una pluma de ave o con un pincel las untaremos de huevo batido.

HORNO. Las meteremos a horno suave hasta que se doren.

PRESENTACION.— Las serviremos en frío.