

Galletas de mantequilla

**TIEMPO**

20 minutos

**RENDIMIENTO**

60 a 70 galletas

**DIFICULTAD**

Fácil

INGREDIENTES

- 400 g Mantequilla sin Sal
- 150 g Azúcar Glass
- 400g Harina de Trigo
- 60g Leche en Polvo
- 1 ENCOtapas Esencia de Mantequilla Vainilla ENCO

PROCEDIMIENTO

1. Coloca la mantequilla en un bowl y bátela a velocidad media hasta que esté suave y cremosa.
2. Cierne el azúcar glass y agrégalo poco a poco al bowl con la mantequilla hasta obtener una mezcla uniforme.
3. Incorpora la harina y la leche en polvo a la mezcla. Agrega la Esencia de Mantequilla Vainilla ENCO y mezcla hasta que todos los ingredientes estén bien integrados y se forme una masa suave y homogénea.
4. Coloca la masa en una manga pastelera con duya de estrella #868 o #7FT.
5. Cubre una charola con papel encerado, forma las galletas dejando aproximadamente 3 cm de espacio entre cada una para que no se peguen al hornearse.
6. Lleva la charola con las galletas al refrigerador durante 15 minutos. Este paso ayudará a que mantengan su forma durante el horneado.
7. Precalienta el horno a 180 °C. Hornea las galletas durante 15 a 20 minutos, o hasta que estén ligeramente doradas en las orillas. Retira del horno y deja enfriar.