

# Galetes de mantega

## Dinamarca

Gloria Catalán

### Ingredients

250 g de mantega  
200 g de sucre  
2 ous grossos  
1 cullerada d'extracte de vainilla  
(o del que preferiu)  
600 g de farina  
Una mica de llet



### Preparació

Primer, poseu en un bol la mantega i el sucre i amasseu-ho fins que tingueu una pasta ben uniforme.

Després afegiu-hi els ous una mica batuts i torneu a amassar la pasta fins que s'hagin barrejat bé els ingredients.

Tot seguit, fiqueu-hi la llet amb l'extracte i just després la farina; afegiu-la-hi de mica en mica, i remeneu la pasta fins que tingui una certa consistència (la cullera ha de quedar neta).

Una vegada tingueu la massa a punt, poseu-la a la nevera, com a mínim una hora, per després poder manipular-la millor.

Passat el temps necessari, aplaneu la massa amb el corró i feu servir un motlle per a tallar la pasta i donar forma a les galetes.

Ha arribat el moment de ficar-les al forn durant 12 minuts aproximadament o fins que quedin dauradetes de les puntes.

Són unes postres daneses que podeu combinar amb el que vulgueu: cafè, te, nata... o pintar-les amb sucre de llustre.