

# Galetes de nous amb mousse de mató

## Catalunya

Montserrat Tost i Jeremias

### Ingredients

300 g de farina  
200 g de mantega  
200 g de sucre  
300 g de nous

### Preparació

Poseu tots els ingredients amb la meitat de les nous en una picadora i piqueu-los bé. Poseu aquesta massa en un bol gran. Després piqueu la resta de nous i afegiu-les a la massa.

Amb trossets de la massa, feu galetes de la mida que vulgueu i aneu-les posant en un safata d'anar al forn a sobre de paper vegetal.

Escalfeu el forn a 160 °C i coeu-hi les galetes uns 10-15 minuts.

Per decorar, preneu les galetes i poseu-hi a sobre unes boletes de mousse de mató (mireu l'altra recepta), uns trossets de nous i un rajolí de mel.



Consorci per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català d'Esparreguera  
Can Pasqual – Carrer dels Cavallers, 26, 1a planta – 08292 – Esparreguera  
Tel. 93 772 92 92  
<http://www.cpnl.cat>  
[www.twitter.com/SLCEsparreguera](http://www.twitter.com/SLCEsparreguera)  
[www.facebook.com/slcesparreguera](http://www.facebook.com/slcesparreguera)  
<http://blogs.cpnl.cat/receptaris>

A/e: [esparreguera@cpnl.cat](mailto:esparreguera@cpnl.cat)  
[www.cpnl.cat/xarxa/cnlcanametller](http://www.cpnl.cat/xarxa/cnlcanametller)  
[www.twitter.com/jovesillengua](http://www.twitter.com/jovesillengua)  
<https://instagram.com/slcesparreguera>  
<http://blogs.cpnl.cat/esparreguera>