GALLETAS DE MANTEQUILLA

**Los ingredientes para 10 porciones**:

* 2 huevos
* 1 cucharadita de vainilla
* 300 g de harina
* 120 g de mantequilla
* 180 g de azúcar
* Azúcar en polvo

**Preparación**

Coge un recipiente y mezcla los huevos con el azúcar.

Después, añade la harina, la vainilla y la mantequilla. Continua mezclando con la espátula hasta conseguir que estos se integran completamente.

El siguiente paso es envolver todo en papel transparente y ponerlo en la nevera durante una media hora aproximadamente.

Pasado este tiempo, saque la masa de la nevera. Para trabajar, esparce un poco de harina sobre una superficie plana y extiéndela con un rodillo. Haz las galletas del grosor que quieres y córtalas con ayuda de un corta pastas con la forma que más te gusta.

Coloca las galletas sobre una bandeja de horno forrada con papel vegetal y hornéalas durante 15/20 minutos a 180ºC. Las galletas de mantequilla se cuecen muy rápido.

Cuando están listas, saca la bandeja del horno. Déjalas enfriar. Usa siempre una espátula para sacar las galletas de la bandeja.

Algunos minutos antes de servirlas espolvorea con [azúcar en polvo](https://context.reverso.net/traduzione/spagnolo-italiano/az%C3%BAcar+en+polvo).