



INGREDIENTES:

- 200 gramos de azúcar.
- 125 gramos de mantequilla.
- 2 huevos, uno para la masa y otro para pintar.
- 250 gramos de maicena.
- azúcar para espolvorear.

PREPARACIÓN:

1. Con el vaso muy seco, pon 200 gramos de azúcar en **velocidad 10 durante 30 segundos**
2. Añade los 125 gramos de mantequilla y un huevo y déjalo durante **10 segundos en velocidad 6**
3. Añade los 250 gramos de maicena y deja en **velocidad "Espiga" unos segundos** hasta que quede bien amasado.
4. Extiende la masa y da forma a las galletas con un corta pastas, hazles unos agujeritos con un tenedor, pintarlas con un huevo y espolvoréalas con azúcar.
5. Cubre la bandeja de horno con papel vegetal y colocar las galletas encima de este papel.
6. Hornear a 180 °C.