



### INGREDIENTES:

- 150 gramos de azúcar
- 150 gramos de mantequilla
- 150 gramos de margarina
- 500 gramos de harina
- 1 huevo grande

### PREPARACIÓN:

1. Ponga todos los ingredientes de la masa que haya escogido en el vaso Thermomix y **programe durante 20 segundos, velocidad 6**

ayudándose con la espátula.

2. Retire la masa del vaso, envuélvela en una lámina de plástico y déjela **reposar unos 15 minutos en el frigorífico**

3. Estire la masa dejándola un poco gruesa y córtela con un corta pastas (quedarán más bonitas si les da diferentes formas). Vaya colocándolas en una bandeja de horno engrasada o cubierta con papel vegetal.

4. Pinte algunas con yema de huevo batida y hágalas unas estrías con un tenedor. Otras las puede pasar por azúcar granulado y otras por azúcar moreno. También puede utilizar frutos secos, almendras, avellanas, etc, o coloque en el centro de las redondas, media guinda.

5. Una vez todas preparadas, introduzca la bandeja en el horno, precalentado a 180 grados durante 10 ó 12 minutos.