

Galletas sin gluten y sin huevo



Ingredientes

- 250 gr de mantequilla a temperatura ambiente
- 380 gr de harina sin gluten (Celipan)
- 125 gr de azúcar glass
- 1 cucharada de esencia opcional (coco, vainilla, etc.)
- una pizca de sal
- Un chorrito de leche opcional

Preparación

1. Poner todos los ingredientes por el mismo orden y programar **40 seg vel.6**.
2. Para sacar la masa del vaso nos costará menos si la ponemos boca abajo y movemos las cuchillas y esta caerá sin problemas.
3. Colocamos la masa en una lámina de plástico, ayúdate con la propia lámina para ir amasando la masa poco a poco hasta conseguir una bola.
4. Dejar la masa echa una bolita en el frigorífico como mínimo una hora, también se puede utilizar de un día para otro.
5. Después sacamos la masa y la amasamos con la misma lámina de plástico, así no se os pegara y os será mas fácil de manejar, le vamos dando la forma con un cortador y las ponemos encima de la bandeja del horno podéis ponerle unos palitos de brochetas para hacer como piruletas.
6. El horno lo pondremos a **180° de temperatura unos 10 minutos** dependerá del tamaño elegido o de cada horno, estarán listas cuando las veáis que empiezan a dorarse por los lados ese es el momento de sacarlas del horno y dejarlas enfriar en una rejilla aunque las veáis blanquitas o las toquéis y estén blandas no pasa nada una vez frías endurecen.
7. Una vez fría podéis pasar a decorarlas o bien con glasa o fondant.

Tiempo: 12 min + 60min de reposo

Raciones: 12

