

ESTRELLES DE MANTEGA

Ingredients:

3 ous, 200 g de mantega, pell ratllada d'una llimona, 2 sobres de sucre de vainilla, 100 g de sucre de llustre, 375 g de farina, 1 rovell i una cullerada de llet condensada.

Fem coure els ous fins que estiguin durs, els pelem i partim per treure'n el rovell (no farem servir la clara). Passem els rovells per un sedàs hi afegim la mantega (prèviament estovada), la pell de la llimona ratllada, la vainilla i el sucre de llustre, ho remenem tot fins que estigui cremòs.

Tot següi incorporem la farina, passada pel sedàs, tot amassant i deixem la pasta a la nevera durant dues hores.

Passat el temps de repòs, encenem el forn a 175° graus, perquè es vaigi escalfant.

Estirem la pasta amb el corró, fent una làmina de ½ cm de gruix i amb el motlle d'estrella (o si preferim un altre), anirem retallant la pasta.

Posem les galetes a la safata del forn que prèviament haurem cobert amb un tapís de silicona (és el millor perquè no s'engaixin les galetes), batem el rovell d'ou i la llet condensada i pintem les galetes amb aquesta barreja. Posem les galetes al forn aprox. 25 min, fins que estiguin doradetes.

***Nota:** si no disposem d'un tapís de silicona, untarem la safata del forn amb mantega i l'empolsinarem amb una mica de farina, així també va bé perquè no s'engaixin les galetes.*