

GALLETAS DE LA BRETAÑA FRANCESA

Ingredientes>

250g. de carne picada de cerdo
150 g. de azúcar
250 g. de harina
60 g. de mantequilla salada
1 huevo
1/2 sobre de levadura
1 ó 2 cucharadas de leche

Proceso>

Poner la harina, el azúcar y la levadura en una tarrina. Añadir la mantequilla (blanda pero no fundida), el huevo y la leche. Amasar hasta que la masa esté lisa y dura (que no se pegue a los dedos).

Hacer una bola, aplanarla con el rodillo y cortarla con un molde o con una copa pequeña. Las galletas son de gran consistencia por lo que no hay que hacerlas gruesas. Pintar por encima con yema de huevo. Colocar en la placa del horno y cocer a temperatura suave, 10 ó 15 minutos (hasta que se doren).

Espero que os gusten.