Cuina amb Anna Medina | Galetes de Sant Valentí - Casal Català de Guayaquil

Escrit per Jean Falconez
dissabte, 13 de febrer de 2021 00:00




Per la galeta
185 gr mantega
100 gr sucre
250 gr de farina (all purpose) tamissada
4gr extracte de vainilla
1 ou gran
1 rovell d'ou
per fer la decoració caldrà foundant vermell o icing. És optatiu.
Passos:
Escalfarem el forn a 180 C (350F)
Desfem la mantega lleugerament i la barregem amb el sucre i la vainilla
Quan estigui tot remenat s'afegeix un ou sencer, quan estigui ben absorbit s'afegeix el rovell i es barreja novament.
Afegirem la farina i amb les mans la integrarem a poc a poc..
Farem una làmina i la posarem al congelador que es refredi.
Amb corró l`allissarem i podrem fer les formes.
Cuina amb Anna Medina
Galeta de Sant Valentí
Eines
Un bol gran
Unes varilles
Un colador i un tamissador
Safata de forn
Paper de forn
Motlles de forma desitjada


CASALS EN XARXA
Casal Català de Guayaquil
Casal Català de Seattle

Casal Català
de Guayaquil

amb el suport de

Generalitat de Catalunya

Comunitats Catalenes de l'Exterior

producció

AVI
TELESONDA

retransmet

RÀDIO RAB
AMÈRICA BARCELONA

Escrit per Jean Falconez
dissabte, 13 de febrer de 2021 00:00

