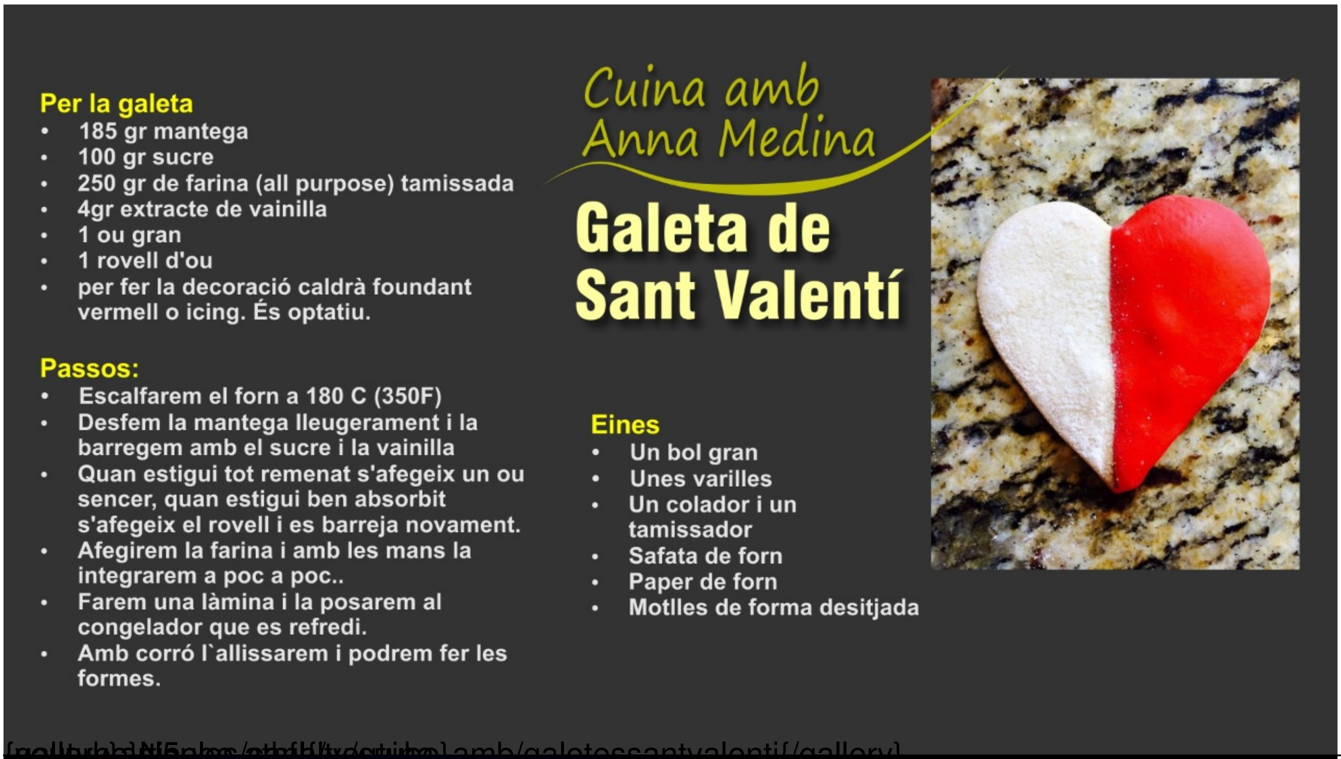
CASALS
EN XARXA
Casal Català
de Guayaquil
Casal Català
de Seattle
Anna Medina



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

{gallery}cuinaamb/galetessantvalenti{/gallery}
{youtube}N5nbs[illegible]{/youtube}

Casal Català
de Guayaquil

amb el suport de

Generalitat
de Catalunya

Comunitats
Catalenes
de l'Exterior

producció

AVI
TELESONDA

retransmet

RÀDIO
RAB
AMÈRICA BARCELONA

Casal Català de Seattle
Galeta de Sant Valentí
CASALS EN XARXA
Cuina amb Anna Medina
LIVE
disabte
2021.02.13
10:00 hora PST (Seattle)
12:00 hora Costa Rica Mèxic
13:00 hora Equador EST
15:00 hora Argentina
19:00 hora Catalunya
amb el suport de
3CEq
els tres casals de l'Equador
transmet
iRCG
radio.casalguayaquil.com:8072
principalment en català
851 7946 9971
galetasSV