

RECETA WECKMANN

- 600 gr de harina
- 40 gr de levadura
- ¼ l. de leche tibia
- 100 gr de mantequilla sin sal
- 2 huevos
- 60 gr de azúcar
- 1 pizca abundante de sal
- Ralladura de un limón
- 2 o 3 cucharadas de aroma de vainilla

Para guarnición:

- Uvas pasas
- Almendras (opcional)

Para untar:

- 1 yema+ 3 cucharadas de leche

1. En un cuenco mezclar un poco de harina, la levadura y la leche tibia. Tapar y dejar crecer la masa durante 15 minutos
2. Derretir la mantequilla y añadir los huevos, la sal, el azúcar y la ralladura de limón.
3. Unir las dos mezclas y dejar crecer otros 15 minutos.
4. Extender la masa a un espesor de 1 cm y con un molde recortar las galletas (o hacer el señor a mano. Como guarnición añadir las pasas y/o las almendras y untar con la yema y la leche.
5. Dejar crecer las galletas otros 15 minutos y luego hornear durante 15-20 minutos a 210 grados.

