

# Galletas de mantequilla y brochetas de frutas



# Elaboración

## ► Galletas de mantequilla

1. Batimos la mantequilla y el azúcar con una batidora hasta que esté blanquecina. Añadimos el huevo y lo incorporamos.
2. Seguidamente mezclamos la harina de maíz con el pellizco de sal y lo agregamos a la masa anterior, mezclamos hasta formar una masa, formamos una bola y dejamos reposar en nevera una hora aproximadamente.
3. Precalentamos el horno a 180 grados.



4. Dividimos la masa trozos y vamos estirando cada uno entre dos papeles de horno y con un cortapastas se forman las galletas que iremos colocando encima de una bandeja forrada de papel sulfurizado.
5. Horneamos hasta que estén doradas, aproximadamente durante 15 minutos. Una vez hechas, las dejamos cinco minutos encima de la bandeja caliente y las pasamos a acabar de enfriar encima de una rejilla.



## ➤ Brochetas de frutas

1. Pelamos y cortamos en trozos las frutas seleccionadas
2. Las insertamos en las brochetas según el orden que queramos
3. Ya están listas para comer, frescas y nutritivas!

