



Fruita Seca **MORILLA**

Galetes de Cacahuet



INGREDIENTS per a 20 unitats (aprox.)

125 g de mantega ablanida

150 g de crema de cacahuet cruixent

225 g de sucre granulat

1 ou lleugerament batut

150 g de farina

mitja cullera de llevat en pols

una mica de sal

75 g de cacauets sense torrar i sense sal pelats

PREPARACIÓ

Greixem dues safates per a forn amb una mica de mantega, o simplement usem paper de forn, personalment per a les galetes prefereixo la segona opció.

En un bol gran batem la mantega amb la crema de cacahuet, no és necessari batedora.

Sense deixar de batre afegim a poc a poc el sucre i després l'ou, també poc a poc i sense deixar de batre, fins que aquest tot bé barrejat.

Tamitzem per sobre de la barreja la farina, el llevat en pols i la sal.

Afegim els cacauets i barrejem fins a formar una pasta ben suau.

L'emboliquem i deixem refredar en la nevera durant uns 30 minuts.

Traiem la pasta i formem unes 20 boles amb ella, les quals anirem col·locant en les safates separades per una distància de 5 Cm, doncs les galetes creixen durant la cocció, les aixafem suaument amb la mà.

I per últim coem les galetes en el forn escalfat a 190º uns 15 minuts, o fins que estiguin orades. Després deixarem que es refredin damunt una reixeta metàl·lica.