

## GALETES DE MANTEGA.

Mantega - 125 gr

sucres — 50 gr

farina — 170 gr

Posar en un bol la farina el sucre i la mantega.  
Amassar-ho amb les mans netes. Mico amica  
anirà agafant consistència.

Es fan les galetes.

En una placa enfarinada posem les galetes  
al forn durant 15' a 180°

Quan comencin a torrar-se es treuen del forn i  
es deixen refredar.

Un cop fredes es poden retirar de la safata.

\* s'hi pot afegir canelo, cacau o fruita seca a  
gust de cadascú.