



Galetes M&M o lacasitos

Ingredients:

2 tasses de farina de blat

1 ou

60 gr. de mantega

½ tassa de sucre morè

½ tassa de sucre blanc

1 culleradeta de sal

½ sobre de llevat

1 cullerada d'essència de vainilla

1 tassa M&M o lacasitos

Mous o avellanes picades (opcional)

Preparació:

En un bol, batre els dos sucres amb la mantega. La barreja ha de quedar perfectament integrada i amb una consistència esponjosa. Afegir l'ou i tornar a batre.

Afegir la farina, la sal, el llevat, l'essència de vainilla i barrejar tot fins que quedi uniforme. Llavors fer una boleta i després la aixafes.

Disposar les galetes per una font untada amb mantega i farina (per evitar que s'enganxin), i anar incrustant el M&M o lacasitos. Les galetes han d'estar distanciades ja que creixeran durant la cocció.

Portar les galetes al forn, preescalfat a 180° C, per uns 15 minuts, aproximadament. Quan notin que les seves vores estiguin torrats, retirar-les del forn i deixar-les refredar.

Font: <http://www.guiainfantil.com/1419/cocinando-con-ninos-galletas-mm-o-lacasitos.html>