

Galletas de Mantequilla

1 1/3 tazas de mantequilla

2/3 taza de azúcar

3/4 cucharadita de sal

3/4 cucharadita de vainilla

3 1/3 tazas de harina

Engrasar un molde de 22 por 33cm, y poner papel de mixiote en la parte inferior. Dejar de lado.

Batir la mantequilla y el azúcar hasta que la mezcla sea ligera y esponjosa.

Mezclar la sal y vainilla, después añadir lentamente la harina una taza a la vez.

Presionar en el molde, asegurándose de que es suave y nivelada.

Cortar en 9 tiras por 4 filas.

Pinchar cada barra 3 veces con los dientes de un tenedor.

Espolvorear con azúcar.

Hornear a 135C o 275F durante 70-85 minutos, hasta que tenga un color dorado pálido, no marrón.

Cuando están un poco tibias recortar en las mismas líneas que antes.