

GALETES DE LAVANDA I LLIMONA

INGREDIENTS

- 250 g de farina
 - 150 g de sucre
 - 100 g de mantega
 - (6 g de bicarbonat)
 - 2 ous
 - 20 g de llet
 - 1 cullerada de postre de flor de lavanda seca
 - Ratlladura de llimona
 - Un pessic de sal
1. Deixar que la mantega temperi.
 2. Barrejar en un bol la farina (prèviament tamisada), el sucre, (el bicarbonat) i el pessic de sal. Reservar.
 3. Batre els ous i incorporar la llet i afegir aquesta barreja al bol de la farina.
 4. Posar les flors de lavanda i la ratlladura de llimona.
 5. La massa és més aviat tova; posar-la a la nevera almenys 1 hora fins que agafi cos (o al congelador).
 6. Preescalfar el forn a 175 °C i preparar la safata amb paper de forn.
 7. Amb una cullera de postres anar agafant muntanyetes de massa i depositar-les deixant espai entre elles perquè no s'enganxin quan creixin al forn.
 8. Coure al forn fins que es daurin, aproximadament 10 minuts.



Font: <http://tratadecocinar.blogspot.com.es/2010/10/galletas-de-lavanda-y-limon.html>