

# Pasteles de Navidad con magimix

## Pasteles de Navidad con magimix

5 min	5 min 10 min	5 min 10 min 15 min	5 min 10 min 15 min 1/10
5 min 10 min 15 min 1/10 6	5 min 10 min 15 min 1/10 6 9	5 min 10 min 15 min 1/10 6 9 19	

---

### 5 min 10 min 15 min 1/10 6 9 19

250g de harina  
125g de mantequilla blanda  
80g de azúcar granulado  
1 sobre de azúcar de vainilla  
1 cucharada de levadura química  
1 huevo

---

Precalienta tu horno a 180°C

Â»

Coloca la harina, la mantequilla suave y la levadura química en el bol del Thermomix.

Â»

Mezcla durante 1 minuto a velocidad 2.

Â»

Agrega el sobre de azúcar de vainilla y 80g de azúcar granulado.

Â»

Añade el huevo entero.

Â»

Programa durante 2 minutos en función "amasar".

Â»

Extiende la masa sobre una superficie de trabajo previamente enharinada, hasta obtener un grosor de aproximadamente 4 mm.

Â»

Forma las galletas con moldes de repostería.

Â»

Colócalas en una hoja de papel sulfurizado sobre una bandeja de horno.

Â»

Hornea durante 10 minutos a 180°C.

Disfruta de estas deliciosas galletas de mantequilla Thermomix. ¡ Nam ! ;)