

Galletas Mantecadas

Ingredientes

400 gramos de manteca de cerdo
300 gramos de azúcar glas, para la masa
1 Kg. de harina
1/2 vaso de Moscatel dulce
100 gramos de sésamo
1 cucharadita de anises

Preparación

Derretir la manteca en el microondas.

Añadir los ingredientes y amasar.

Hacer bolas y aplastarlas un poco.

Meterlas al horno hasta que estén doradas.

Espolvorear al gusto con azúcar glas.

Se conserva perfectamente durante varias semanas.