

GALETES CÍTRIQUES

Recepta de Carme Ruscalleda (Restaurant Sant Pol)

	Ingredients
115 grs	farina força
40 grs	ROVELL d'ou
85 grs	sucrer
115 grs	mantega (pomada)
2 grs	llevat Royal
2 grs	sal
2	l·limones (la pell ratllada)
1	taonja (la pell ratllada)

- Pastar tots els ingredients.
- Preescalfar el forn a 180°C
- Deixar reposar la massa a la nevera durant 45 minuts.
- Estirar la massa entre dos papers de forn fins a tenir una làmina amb un gruix de 1/2 cm.
- Tallar-la a peces de la mida que es vulgui
- Forn a 160 °C durant 15 minuts i després baixar el forn a 140°C i coure-les durant 15 minuts més.
- Deixar-les refredar.

Nota: Si es volen guardar cal fer-ho dins d'una caixa que tanqui hermèticament.