

*Antes de vuestro viaje y para ir haciendo boca, ¿Qué tal unos ..*

## SCOTTISH SHORTBREAD ?



### *Ingredientes:*

- *140 grs. de azúcar*
- *220 grs. de mantequilla*
- *350 grs. de harina*
- *Una pizca de sal*
- *Jengibre (opcional)*
- *Canela*

### *Preparación:*

---

En un bol batir la mantequilla a punto pomada con el azúcar, la canela y el jengibre (polvo) hasta formar una crema.

Agregar la harina tamizada con la sal, mezclar y unir sin amasar demasiado.

Dividir la masa en dos partes. Envolver por separado en film y llevar a la nevera hasta enfriar.

Estirar cada masa y formar un círculo con cada una de unos 18-20 cm de diámetro aproximadamente.

Pinchar toda la superficie y decorar los bordes ( con un tenedor o cuchara).

Marcar en 8 partes sin llegar a cortar la masa.

Cocinar en horno precalentado a 160° durante 25-30 minutos, hasta que los bordes adquieran un leve tono dorado (no tostado).

Retirar y de inmediato cortar por las marcas. Dejar enfriar y servir acompañando un vino dulce, té o café.