

Petjades de dinosaure

Ingredients:



150 g de mantega a temperatura ambient



100 g de sucre



Un ou



250 g de farina



Un ou batut per a pintar



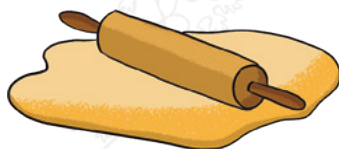
Xocolata fosa o mermelada de maduixa



1 Bat la mantega, que ha de ser molt tova, amb el sucre. Ha d'augmentar de volum i quedar com una crema llisa. Afegeix-hi l'ou batut i continua batent fins que quedi ben barrejat. Tira-hi la farina i barreja-ho tot amb les mans fins que sigui una pasta densa.



2 Deixa reposar la pasta a la nevera durant un mínim de 30 minuts. Després, escampa una mica de farina sobre la taula de treball i estira-hi la pasta amb un corró.



3 Amb un motlle petit o un got, fes formes rodones amb la pasta i posa-les en una safata de forn. I, amb l'ajuda d'una figura de dinosaure prou gran, prem sobre la pasta fins que quedin ben marcades les petjades del dinosaure*.



4 Pinta les galetes amb l'ou batut i demana a un adult que les posi al forn entre 10 i 12 minuts a 180 graus. Un cop fredes, pinta la petjada amb xocolata fosa o amb mermelada de maduixa.

