

- Galletas de red velvet -



INGREDIENTES

- ½ TAZA DE AZÚCAR
- 4 CUCHARADAS DE MANTEQUILLA SIN SAL
- 1 HUEVO
- 1 CHORRITO DE VAINILLA MOLINA
- 1 TAZA DE HARINA
- 2 CUCHARADITAS DE COCOA POSTRELICIOSO
- 1 CUCHARADITA DE COLORANTE ROJO

GLASEADO

- 1 TAZA DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO
- 1 CHORRITO DE VAINILLA MOLINA CRISTALINA

PROCEDIMIENTO

1. PRECALENTIETA EL HORNO A 180°C.
2. EN UN BOL MEZCLA EL AZÚCAR JUNTO CON LA MANTEQUILLA DERRETIDA E INCORPORA EL HUEVO.
3. AÑADE EL CHORRITO DE VAINILLA Y EL HARINA.
4. LUEGO INCORPORA LA COCOA Y EL COLORANTE ROJO Y MEZCLA HASTA TENER EL COLOR DESEADO.
5. CON AYUDA DE UNA CUCHARA DE HELADO, TOMA PARTE DE LA MEZCLA Y FORMA LAS GALLETAS SOBRE UNA BANDEJA DE HORNEAR.
6. HORNEA LAS GALLETAS DE 12 A 15 MINUTOS.
7. RETIRA LAS GALLETAS DEL HORNO Y DEJA ENFRIAR SOBRE UNA REJILLA.
8. PARA EL GLASEADO COMBINA AMBOS INGREDIENTES, EL AZÚCAR GLASS Y LA VAINILLA, HASTA OBTENER UNA CONSISTENCIA ESPESA.
9. COLOCA EL GLASEADO EN UNA MANGA PASTELERA Y DECORA LAS GALLETAS.