- GALLETAS DE HALLOWEEN -

INGREDIENTES

½ taza de harina
¼ de taza de azúcar glas
1 cucharada de canela en polvo
2 cdas de fécula de maíz
1 huevo
65 grs de mantequilla sin sal derretida
1 chorrito de Vainilla Molina

GLASEADO REAL BLANCO

200 grs de azúcar en polvo
2 cucharadas de agua

GLASEADO REAL DE CHOCOLATE

150 grs de azúcar en polvo
150 grs de cocoa en polvo
3 cucharadas de agua

PROCEDIMIENTO

1. En un bowl mezca el harina, azúcar, canela, fécula de maíz y un chorrito de Vainilla Molina.
2. Agrega el huevo y la mantequilla, unificar junto con los ingredientes secos.
3. Forma una bola con la masa y envuélvela en un papel film, déjala reposar en tu refrigerador por 30 minutos.
4. Precalienta el horno a 180ºC
5. En un mesón con harina, extiende la masa con un rodillo hasta tener un espesor de 5 mm.
6. Corta tus galletas con ayuda de un cortador con tu forma favorita y colócalas en una bandeja cubierta de papel encerado
7. Hornea por 20 minutos a 180 grados o hasta que estén doraditas.
8. Retíralas del horno y espera que enfríen para decorarlas
9. Mezcla los ingredientes para el glaseado en una taza o bowl y coloca en una manga la mezcla para cada color.
10. Decora tus galletas, déjalas reposar para que el glaseado seque.