

# - 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 180°C
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.