

- Galletas coloridas -



INGREDIENTES

Para las galletas:

300 G DE HARINA

140 G DE MANTEQUILLA

25 G DE FÉCULA DE MAÍZ

1 CUCHARADITA DE SAL

2 HUEVOS

125 G DE AZÚCAR

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

Para el betún:

200 G DE MANTEQUILLA

100 G DE MANTECA

300 G DE AZÚCAR GLASS

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

PROCEDIMIENTO

Para las galletas:

1. CERNIR LA HARINA, MEZCLAR CON LA FÉCULA DE MAÍZ, LA SAL Y RESERVAR.
2. EN OTRO TAZÓN, BATIR LA MANTEQUILLA A TEMPERATURA AMBIENTE, HASTA ACREMAR.
3. AGREGAR EL AZÚCAR Y MEZCLAR HASTA INTEGRAR.
4. AÑADIR LOS 2 HUEVOS Y MEZCLAR.
5. ECHARLE UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA E INCORPORAR.
6. AGREGAR LA HARINA POCO A POCO HASTA FORMAR UNA MASA UNIFORME.
7. TRASLADAR LA MASA A UNA HOJA DE PAPEL PARA HORNEAR, CUBRIR Y REFRIGERAR DURANTE 1 HORA.
8. EXTENDER Y CORTAR LA MASA PARA LAS GALLETAS.
9. HORNEAR EN UN HORNO PRECALENTADO A 356 °F / 180 °C DE 10 A 15 MIN.
10. DEJAR ENFRIAR PARA QUE ENDUREZCAN.

NOTA: no decorar de inmediato, dejar que se enfríen.

Para el betún:

1. EN UN TAZÓN BATIR LA MANTECA CON LA MANTEQUILLA, HASTA ACREMAR.
2. AGREGAR POCO A POCO EL AZÚCAR GLASS , CONTINUAR BATIENDO HASTA INCORPORAR.
3. ECHARLE UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA Y MEZCLAR.
4. COLOCAR EN TAZONES SEPARADOS Y PINTAR CON COLORANTE VEGETAL EN GEL PREFERIDO.
5. DECORAR LAS GALLETAS UNA VEZ QUE ESTÉN FRÍAS.