

- Crumbl cookies caseras -



INGREDIENTES

PARA LAS GALLETAS:

½ TAZA DE MANTEQUILLA A TEMPERATURA AMBIENTE

½ TAZA DE AZÚCAR GRANULADA

¼ DE TAZA DE ACEITE VEGETAL

2 CUCHARADAS DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO

1 HUEVO

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

1 CUCHARADA DE CREMA PARA BATIR

$\frac{3}{4}$ DE CUCHARADITA DE POLVO PARA HORNEAR

2 CUCHARADAS DE FÉCULA DE MAÍZ

$\frac{1}{4}$ DE CUCHARADITA DE SAL

2 □ TAZAS DE HARINA

PARA DECORAR:

$\frac{1}{2}$ TAZA DE MANTEQUILLA A TEMPERATURA AMBIENTE

2 CUCHARADAS DE CREMA PARA BATIR

$\frac{1}{2}$ TAZA DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO

COLORANTE VEGETAL AL GUSTO

SPRINKLES DE COLORES

PROCEDIMIENTO

PARA LAS GALLETAS:

1. PRECALIENTA EL HORNO A 180 °C.
2. ACREMA LA MANTEQUILLA JUNTO CON EL AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO, EL ACEITE Y EL AZÚCAR GRANULADA E INTÉGRALO TODO MUY BIEN.
3. AÑADE EL HUEVO, UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA Y LA CREMA PARA BATIR, CONTINÚA MEZCLANDO HASTA QUE ESTÉ BIEN INTEGRADO.
4. AGREGA LA SAL, LA HARINA Y EL POLVO PARA HORNEAR Y SIGUE BATIENDO HASTA TENER UNA MASA CONSISTENTE, SI ES NECESARIO PUEDES INTEGRARLA CON LAS MANOS.
5. HAZ BOLITAS DEL MISMO TAMAÑO Y COLÓCALAS EN UNA BANDEJA APTA PARA EL HORNO ENGRASADA O CUBIERTA CON PAPEL PARA HORNEAR.
6. HORNEA DE 20-22 MINUTOS A 180 °C.

PARA DECORAR:

1. PREPARA TU BETÚN BATIENDO LA MANTEQUILLA, EL AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO Y LA CREMA PARA BATIR, HASTA QUE TENGA UNA CONSISTENCIA ESPONJOSA Y LIGERA.

2. PINTA DEL COLOR QUE DESEES CON LOS COLORANTES VEGETALES.

3. COLOCA LA MEZCLA EN UNA MANGA PASTELERA CON LA DUYA DE TU PREFERENCIA, NOSOTROS USAMOS UNA DUYA DE ESTRELLA.

4. ESPERA A QUE LAS GALLETAS SE ENFRÍEN Y COLOCA UNA CAPA DE BETÚN SOBRE ELLAS.

5. AGREGA SPRINKLES DE COLORES AL GUSTO.