- Galletas de la fortuna caseras -

INGREDIENTES

Para las galletas:

3 claras de huevo
2 cucharadas de agua
¾ de taza de azúcar
Un chorrito de Vainilla Molina
½ taza de mantequilla derretida
1 taza de harina
Colorante rojo al gusto
Papelitos con frases

Para decorar:

½ taza de Azúcar Glass Postrelicioso
2 cucharaditas de leche
Colorante (opcional)
Sprinkles

PROCEDIMIENTO

Para las galletas:

1. En un bowl, mezcla todos los ingredientes para la masa hasta que no queden grumos.

2. Cuando esté bien integrada, añade colorante rojo al gusto (nosotros agregamos una gotita).

3. Prepara una charola para hornear con papel encerado. Vierte en la charola una cucharadita de la mezcla; aplánala y dale forma circular con una cuchara, debe quedar de unos 3 cm de diámetro, puedes poner varias en la misma charola separadas unas de otras.

4. Hornea a 180 ºC durante 12 minutos, estarán listas cuando los bordes comiencen a dorarse un poquito.

5. Después de sacarlas del horno deberás trabajarlas rápidamente para que no se endurezcan. Despégalas y voltéalas boca abajo, agrega el papelito con la frase que más te guste y dobla por la mitad.

6. Usa el borde de un vaso para doblar de nuevo por la mitad la masa y darle forma de galleta de la fortuna.

TIP: Si tu galleta se endureció mientras doblabas las otras, puedes meterla algunos minutos al horno caliente y estarán listas para manejarlas de nuevo.

7. Colócala en un molde para cupcakes mientras se enfría para que no se deforme.

Para la decoración:

1. En un bowl vacía el Azúcar Glass Postrelicioso y agrega poco a poco la leche, mezcla hasta obtener una consistencia espesa.

2. Si lo deseas puedes agregar colorante al gusto.

3. Cubre la mitad de las galletas de la fortuna con el glaseado y espolvorea con sprinkles.