

## - Galletas de red velvet con chocolate blanco -



### INGREDIENTES

2 TAZAS DE HARINA

1/4 DE CUCHARADA DE CACAO POSTRELICIOSO

1/4 DE CUCHARADITA DE SAL

1 TAZA DE MANTEQUILLA SIN SAL, A TEMPERATURA AMBIENTE

1 TAZA DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO

COLORANTE VEGETAL ROJO

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA CRISTALINA

1 CUCHARADITA DE JUGO DE LIMÓN

15 G DE CHOCOLATE BLANCO

CHISPAS DE CHOCOLATE DE COLORES PARA ESPOLVOREAR Y DECORAR

## PROCEDIMIENTO

1. BATE EN UN BOWL LA MANTEQUILLA, EL AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO, EL JUGO DE LIMÓN Y 4 GOTITAS DE COLORANTE VEGETAL ROJO.

2. ÉCHALE UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA CRISTALINA Y VUELVE A MEZCLAR.

3. AÑADE LA HARINA, EL CACAO POSTRELICIOSO Y LA SAL, REVUELVE HASTA OBTENER UNA MEZCLA HOMOGÉNEA.

4. SOBRE UN PAPEL ENCERADO, ENROLLA LA MASA HASTA TENERLA EN FORMA DE TRONCO.

5. REFRIGERA POR 1 O 2 HORAS HASTA QUE LA MASA ESTÉ FIRME.

6. PRECALIENTA EL HORNO A 180 °C Y FORRA DOS BANDEJAS PARA HORNEAR CON PAPEL ENCERADO.

7. CORTA EN RODAJAS EL TRONCO PARA HORNEAR LAS GALLETAS Y COLÓCALAS EN LAS BANDEJAS.
  
8. HORNÉALAS DURANTE 14 MINUTOS.
  
9. RETÍRALAS DEL HORNO Y DÉJALAS ENFRIAR 5 MINUTOS EN LA BANDEJA ANTES DE PASARLAS A UNA REJILLA.
  
10. VIERTE EL CHOCOLATE BLANCO EN UN BOWL Y LLÉVALO A DERRETIR AL MICROONDAS, HAZLO EN INTERVALOS DE 20 SEGUNDOS.
  
11. SUMERGE LAS MITADES DE CADA GALLETA EN EL CHOCOLATE Y PÁSALAS A UNA BANDEJA CON PAPEL ENCERADO.
  
12. DECORA CON SPRINKLES NAVIDEÑAS.
  
13. REFRIGERA POR 15 MINUTOS PARA QUE EL CHOCOLATE SE ENDUREZCA.
  
14. SIRVE Y DISFRUTA.