

## - Galletas de Halloween -



### INGREDIENTES

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

8 TAZAS DE HARINA

2 TAZAS DE AZÚCAR GLASS

1 CUCHARADITA DE POLVO PARA HORNEAR

2 TAZAS DE MANTEQUILLA

2 YEMAS

## **Glass Royal para decorar:**

1 CLARA DE HUEVO.

2 TAZAS DE AZÚCAR GLASS

EL JUGO DE 1 LIMÓN

COLORANTES VEGETALES DE VARIOS COLORES

UTENSILIOS:

CORTADOR DE GALLETAS EN FORMA DE GATO, FANTASMA Y CALABAZA.

## **PROCEDIMIENTO**

1. BATE LA MANTEQUILLA CON EL AZÚCAR, EL POLVO PARA HORNEAR Y UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA.
2. AGREGA LAS YEMAS A QUE SE INTEGREN, SIN BATIR EN EXCESO.
3. REFRIGERA MÍNIMO 30 MIN.
4. EXTIENDE CON RODILLO, CORTA CON EL MOLDE DESEADO Y HORNEA A 180 °C / 350 °F, DURANTE 25 MINUTOS.

## **Para la decoración:**

1. BATER TODOS LOS INGREDIENTES HASTA FORMAR UNA PASTA UN POCO ESPESA.
2. PINTA CON LOS COLORES DESEADOS, COLOCA EN UNA MANGA PASTELERA Y DECORA LAS GALLETAS.

5. SI SE DESEA EL GLASS ROYAL MÁS ESPESO SOLO AGREGAR MÁS AZÚCAR.