



GALLETAS DECORADAS

12 piezas

Ingredientes:

- 1 ½ tazas de harina de trigo
- ¼ de cucharadita de polvo para hornear
- 1 barra de mantequilla
- ½ taza de azúcar
- 1 huevo
- ½ cucharada de leche
- Chocolate oscuro, fundido a baño María

Glass:

- 1 taza de azúcar glass
- 3 cucharadas de agua
- Colorante vegetal

Horno precalentado a 170° C

Método de Preparación:

1. Mezcla la harina con el polvo para hornear; reserva.
2. Bate la mantequilla con el azúcar hasta acremar, agrega el huevo e integra perfectamente. Añade la harina con polvo para hornear y la leche, bate hasta obtener una mezcla homogénea.
3. En una superficie previamente enharinada con la ayuda de un rodillo extiende la masa hasta obtener 1 cm de grosor y corta la figura de helado o la figura que prefieras. Hornea durante 12 minutos o hasta que doren ligeramente, cuidando que no se quemem.
4. Para el glass, mezcla el azúcar glass con el agua y el colorante vegetal hasta integrar perfectamente. Decora el contorno de la galleta con el chocolate previamente fundido, refrigera por 5 min hasta que se seque el chocolate, decora con el glass y deja reposar hasta que esté firme.
5. Ofrece.

Tiempo de Preparación: 15 min.

Tiempo de Horneado: 12 min.

Grado de Dificultad: **

Muy Fácil: *

Fácil: **



Medio: ***
Difícil: ****
Muy Difícil: *****