



## GALLETAS DE TELARAÑA

### 15 piezas

#### Ingredientes:

- 1 ½ barras de mantequilla (90 gr c/u)
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- 4 cucharadas de azúcar glass
- ½ taza de fécula de maíz
- ¾ taza de harina de trigo
- 3 cucharadas de agua

#### Para el glaseado:

- 1 ¼ tazas de azúcar glass
- 1 clara de huevo
- El jugo de 1 limón
- Colorante vegetal negro
- Dulces en forma de arañas
- Palillos

**HORNO PRECALENTADO A 180° C**

#### Preparación:

1. Con la ayuda de la batidora, bate la mantequilla hasta que esté suave. Añade la esencia de vainilla y el azúcar glass. Bate hasta que se integre. Agrega poco a poco la fécula de maíz y la harina, con cuidado para que no te salte. Por último, vierte el agua y bate hasta que se forme una masa homogénea.
2. En una mesa con un poco de harina y con la ayuda de un rodillo, extiende la masa hasta un grosor de medio centímetro. Corta círculos de 10 cm de diámetro, aproximadamente. Coloca las galletas en charolas con papel encerado. Hornea por 25 minutos. Retira del horno y deja enfriar.
3. Para el glaseado, mezcla el azúcar con la clara de huevo y el jugo de limón. Si es necesario, añade unas gotas de agua. Separa dos cucharadas de glaseado y píntalas de color negro. El glaseado negro colócalo en un



cono de papel encerado o en una manga pastelera con un pequeño orificio.

4. Con el glaseado blanco, cubre las galletas. Con el glaseado negro, pinta círculos sobre el glaseado blanco. Con el palillo, jala del centro hacia afuera el glaseado para simular las telarañas. Decora con las arañas de dulce y deja secar por lo menos 12 horas.
5. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación: 40 minutos

Tiempo de horneado: 25 minutos

Grado de dificultad: \*\*\*

**Muy Fácil:**     \*  
**Fácil:**           \*\*  
**Medio:**         \*\*\*  
**Difícil:**        \*\*\*\*  
**Muy Difícil:**   \*\*\*\*\*