



GALLETAS DE CHOCHITOS

33 piezas

Ingredientes:

- 200 gr de mantequilla
- 1 lata de leche condensada
- 4 yemas
- 2 cucharadas de esencia de vainilla
- 4 tazas de harina de trigo
- 4 cucharadas de fécula de maíz
- 1 cucharada de polvo para hornear
- 1 huevo
- 250 gr de chochitos de colores

HORNO PRECALENTADO A 180 °C

Método de preparación:

1. Bate la mantequilla hasta suavizarla. Agrega la leche condensada e integra. Añade las yemas una a una junto con la esencia de vainilla.
2. Mezcla la harina, la fécula y el polvo para hornear y añádelos poco a poco a la mezcla anterior. Trabaja hasta formar una masa uniforme. Tapa con plástico y refrigera por 30 minutos.
3. Estira la masa hasta un grosor de 1 cm. Corta círculos de 7 cm de diámetro y barnízalas con un huevo batido.
4. Cúbrelas con los chochitos de colores y coloca las galletas en charolas con papel encerado.
5. Hornea por 20 minutos. Enfría sobre una rejilla.
6. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación: 20 minutos

Tiempo de horneado: 20 minutos



Grado de dificultad: **

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