



GALLETAS DE CORAZÓN DECORADAS

12 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 líquido rosa y rojo
- Chochitos de colores
- 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 corazones de 7 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 la mezcla en 3 partes iguales. Dos de ellas píntalas, una de rosa y la otra de rojo. Coloca cada glaseado en mangas pasteleras con un pequeño orificio.



4. Con el glaseado blanco, cubre algunas galletas. Con el glaseado rosa o rojo, pinta puntos o líneas sobre el glaseado blanco. Con el palillo, jala las decoraciones para tener formas irregulares. Deja secar por lo menos 8 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: *****