



GALLETAS DE CORAZÓN DECORADAS

25 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 rojo
- Palillos

HORNO PRECALENTADO A 180° C

Preparación:

1. Con 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, 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 3 cm de diámetro, aproximadamente. Coloca las galletas en una charola. Hornea por 15 minutos a 180°c o hasta que estén cocidas. 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 2 partes iguales. Una se quedaría blanca y la otra píntala de rojo. Coloca cada glaseado en recipientes.
4. Con el glaseado blanco, cubre las galletas. Deja secar como por 15 minutos. Con el glaseado rojo, pinta puntos, líneas o corazones sobre el glaseado blanco. Deja secar por 2 horas, por lo menos.
5. Sirve y ofrece.

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 40 minutos

TIEMPO DE HORNEADO: 25 minutos

DIFICULTAD: Fácil