



## GALLETAS GARABATOS

(36 Piezas)

### Ingredientes:

- 500 g de mantequilla sin sal a temperatura ambiente
- 1 taza azúcar glass
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 4 yemas de huevo
- 4 tazas harina de trigo
- 1 huevo ligeramente batido
- Chocolate semi amargo fundido a baño María para decorar

### Método de preparación:

1. Horno precalentado a 180° C
2. Acrema la mantequilla y agrega el azúcar glass previamente cernida, la vainilla y las yemas una por una; mezcla hasta integrar todos los ingredientes y se forme una masa y se empiece a despegar de las paredes de la batidora. Coloca en un refractario y refrigera por una hora.
3. Extiende la masa con ayuda de un rodillo y con cortadores de galletas forma las galletas; colócalas en una charola previamente cubierta con papel encerado y barnízalas con el huevo batido.
4. Hornea de 12 a 15 minutos o hasta que estén ligeramente doradas. Retira del horno y deja enfriar completamente. Ofrece decorando con el chocolate.

Tiempo de Preparación: 15 min.

Tiempo de Horneado: 12 min

Grado de Dificultad: \*\*

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