



GALLETAS HALLOWEEN ABUELITA 15 Piezas

Ingredientes:

- 130 g de mantequilla sin sal
- 1/3 de taza de azúcar refinada
- 1/3 de taza de azúcar mascabado
- 2 huevos
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 2 tazas de harina de trigo
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 1 piza de sal
- 60 g de nuez picada
- 100 g de chocolate en trozos pequeños
- Cortadores de galletas de figuras de halloween
- Cubierta para galletas de colores, para decorar

Procedimiento:

1. Horno precalentado a 180° C.
2. Bate la mantequilla con los dos tipos de azúcar hasta acremar, agrega los huevos uno a uno y la esencia de vainilla; añade poco a poco la harina previamente mezclada con el polvo para hornear y la sal, continua mezclando hasta formar una masa. Por último agrega los trozos de chocolate y la nuez. Refrigerera por 20 minutos.
3. Forma las galletas con los cortadores y colócalas en una charola previamente cubierta con papel encerado. Hornea por 15 minutos o hasta que doren ligeramente de las orillas. Retira del horno y deja enfriar. Decora con los colores. Ofrece.

Tiempo de Preparación: 15 minutos

Tiempo de Horneado: 15 minutos.

Grado de Dificultad: **

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