

GALLETAS CON LUNETAS

Ingredientes:

- 1 barra de mantequilla (90 g)
- 1 taza de azúcar
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- 1 yema de huevo
- 1 taza de harina de trigo
- 1 cucharadita de bicarbonato
- 1 de cucharadita de sal
- 1 taza lunetas de colores

Horno precalentado a 180 °C

Procedimiento:

1. Bate la mantequilla con el azúcar hasta acremar agrega la esencia de vainilla y la yema, continúa batiendo.
2. Agrega poco a poco la harina, el bicarbonato y la sal, bate hasta obtener una mezcla homogénea.
3. Fuera de la batidora y de manera envolvente incorpora las lunetas, mezcla hasta integrar por completo.
4. Divide la mezcla en 10 porciones, forma bolas, aplástalas ligeramente y colócalas en una charola con papel encerado dejando una separación entre ellas para evitar que se peguen. Hornea durante 20 minutos o hasta que estén bien cocidas.
5. Retira del horno, deja enfriar y ofrece.

Tiempo de preparación:	10 minutos
Tiempo de Horneado:	20 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	10

