



GALLETAS CUBIERTAS

Ingredientes:

Para las galletas:

200 g de mantequilla en cubos
1 taza de azúcar glass
2 tazas de harina de trigo
2 yemas de huevo
Cortadores de formas variadas

Para la cubierta:

3 tazas de azúcar glass
Jugo de limón, el necesario
Colorantes vegetales

Para decorar:

½ taza de chochitos
½ taza de lunetas, pequeñas
½ taza de gomitas, pequeñas
50 g de nuez, picada
50 g de coco, endulzado
½ taza de dulces, pequeños

Procedimiento:

1. Para las galletas, bate la mantequilla, con el azúcar glass y la harina hasta que la mezcla quede arenosa. Agrega las yemas e integra por completo, refrigera por 15 minutos.
2. En una mesa previamente enharinada y con ayuda de un rodillo, extiende la masa hasta obtener un grosor de ½ cm aproximadamente. Corta las galletas con un cortador de formas variadas y hornea durante 15 minutos. Reserva.
3. Para el glass mezcla el azúcar glass con el jugo de limón y mezcla hasta que quede ligeramente espesa. Divídelo en varias porciones y pinta con colorante de tu preferencia.
4. Para decorar, unta las galletas con el color del glass que prefieras y decora con la variedad de los dulces.
5. Ofrece.

Tiempo de preparación:

35 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4-6