GALLETAS DE SEMÁFORO

Ingredientes:

125 gr mantequilla
125 gr azúcar
1 cucharadita de esencia de vainilla
185 gr harina
60 gr fécula de maíz
60 ml leche entera
2 cucharadas de mermelada de chabacano
1 cucharada de mermelada de fresa
Colorante verde

HORNO PRECALENTADO A 180ºC

Procedimiento:

1. Acrema la mantequilla con el azúcar. Añade la esencia de vainilla.
2. Agrega el harina y la fécula de maíz, alternando con la leche. Trabaja hasta obtener una masa uniforme. Coloca la masa en una bolsa y refrigera por 30 minutos.
3. Extiende la masa con un rodillo hasta obtener un grosor de 3 mm, aproximadamente. Corta 32 rectángulos de 4x8 cm. A 16 rectángulos, córtale tres círculos en el centro.
4. Coloca los rectángulos base en charolas con papel encerado. Pinta concolorante verde una cucharada de mermelada de chabacano. Coloca unasgotas de mermelada en las galletas base, de arriba hacia abajo verde,amarilla y roja. Toma en cuenta que la mermelada debe quedar a la alturade los círculos de las tapas.
5. Cubre con las tapas perforadas. Hornea por 20 minutos.
6. Enfría y ofrece.

Porciones:	4-6