



GALLETAS DECORADAS

Ingredientes:

1 ½ tazas de harina de trigo
¼ de cucharadita de polvo para hornear
1 barra de mantequilla
½ taza de azúcar
1 huevo
½ cucharada de leche
Chocolate oscuro, fundido a baño María

Glass:

1 taza de azúcar glass
3 cucharadas de agua
Colorante vegetal

Horno precalentado a 170° C

Procedimiento:

1. Mezcla la harina con el polvo para hornear reserva.
2. Bate la mantequilla con el azúcar hasta acremar, agrega el huevo e integra perfectamente. Añade la harina con polvo para hornear y la leche, bate hasta obtener una mezcla homogénea.
3. En una superficie previamente enharinada con la ayuda de un rodillo extiende la masa hasta obtener 1 cm de grosor y corta la figura de helado o la figura que prefieras. Hornea durante 12 minutos o hasta que doren ligeramente, cuidando que no se quemen. 1 / 2
4. Para el glass, mezcla el azúcar glass con el agua y el colorante vegetal hasta integrar perfectamente. Decora el contorno de la galleta con el chocolate previamente fundido,

refrigera por 5 min hasta que se seque el chocolate, decora con el glass y deja reposar hasta que esté firme.

5. Ofrece.

Tiempo de preparación:	15 minutos
Tiempo de Horneado:	12 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	4-6