

GALLETAS DE MANTEQUILLA DECORADAS

Ingredientes:

200 gr de mantequilla en cubos
1 taza de azúcar glass
2 tazas de harina de trigo

2 yemas de huevo Para el glaseado:

- 250 gr de azúcar glass
- El jugo de dos limones
- Colorante líquido de su preferencia
- 10 gr de dulces de estrellas
- 50 gr de granillo de colores

HORNO PRECALENTADO A 180 °C

Procedimiento:

1. Bate la mantequilla, con el azúcar glass y la harina hasta que la mezcla quede arenosa. Agrega las yemas y 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 $\frac{1}{2}$ cm aproximadamente. Corta las galletas con cortadores de figuras navideñas (árbol, niño de jengibre, bota, bastón, copo de nieve).
3. Coloca las galletas en una charola para horno previamente cubierta con papel encerado y hornea durante 15 minutos o hasta que doren ligeramente. Retira del horno y deja enfriar.
4. Para decorar las galletas mezcla el azúcar glass con el jugo de los limones. Debe quedar un poco espeso. Divide la mezcla partes iguales y pinta con tus colores preferidos.
5. Decora las galletas según la forma. Utiliza los dulces de estrella y el granillo de colores para el arbolito.
6. Deja secar por 2 horas.

Tiempo de preparación:	20 minutos
Tiempo de Horneado:	15 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	4