



GALLETAS CON LUNETAS

Ingredientes:

- 1 barra de mantequilla (90 g c/u)
- $\frac{3}{4}$ de taza de azúcar
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- 1 yema de huevo
- 1 taza de harina de trigo
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de bicarbonato
- $\frac{1}{4}$ de cucharadita de sal
- $\frac{1}{2}$ taza lunetas de colores

Procedimiento:

Horno precalentado a 180° C

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. Fuera de la batidora y de manera envolvente agrega las lunetas, mezcla hasta integrar por completo.
3. 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.
4. Retira del horno, deja enfriar y ofrece.

Tiempo de preparación:	10 minutos
Tiempo de Horneado:	20 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	6