GALLETAS GARABATOS

Ingredientes:

- 500 g de mantequilla sin sal a temperatura ambiente
- 1 taza azúcar glass
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 4 yemas de huevo
- 4 tazas harina de trigo
- 1 huevo ligeramente batido
- Chocolate semi amargo fundido a baño María para decorar

Procedimiento:

Horno precalentado a 180° C.

1. Acrema la mantequilla y agrega el azúcar glass previamente cernida, la vainilla y las yemas una por una mezcla hasta integrar todos los ingredientes y se forme una masa y se empiece a despegar de las paredes de la batidora. Coloca en un refractario y refrigera por una hora.
2. Extiende la masa con ayuda de un rodillo y con cortadores de galletas forma las galletas colócalas en una charola previamente cubierta con papel encerado y barnízalas con el huevo batido.
3. Hornea de 12 a 15 minutos o hasta que estén ligeramente doradas. Retira del horno y deja enfriar completamente. Ofrece decorando con el chocolate.

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