

Galletas para Decorar



Ingredientes:

- 2 barras de mantequilla
- 1 T azúcar glass
- 1 C jarabe de maple
- 1 huevo
- 3 T harina
- 1 c polvo para hornear
- 1 c extracto de vainilla

Equipo:

Batidora con pala
Rodillo
Cortadores

*** Recuerda que de igual forma la puedes hacer a mano.*

1



Precalentar el horno a 180 C.

Acremar con la pala la mantequilla a temperatura ambiente y cernir el azúcar glass. Velocidad media alta.

2



Agregar la miel y el huevo. Batir a velocidad media alta hasta que esponje.

3



Cernir los polvos en dos partes y batir velocidad alta y apago rápidamente cuando se comience a integrar.

4



Unir la masa, si está quebradiza colocar un poquito de agua en tus manos y extender con un rodillo. (Ayudarte con un poco de harina)

5



Cortar las galletas con el molde de tu preferencia.

6



Hornear de 7 a 9 minutos. Dejar enfriar 10 minutos y después decorar.

24 - 30 porciones - 1.5 hr