

GALLETAS FANTASÍA DE VAINILLA Y COLORES



Ingredientes

4 Cucharadas de mantequilla (80 g) a temperatura ambiente

¼ Taza de azúcar granulada

1 Huevo

½ Taza de NESQUIK® sabor vainilla en polvo

2 Tazas de harina cernida

1 Cucharadita de polvo de hornear IMPERIAL®

Mostacillas de colores para decorar

Coco rallado para decorar

½ Taza de manjar NESTLÉ®

Preparación

1.- En un bowl bate la mantequilla con la azúcar granulada hasta formar una mezcla cremosa, agrega el huevo, el NESQUIK® sabor vainilla, la harina cernida mezclada con el polvo de hornear IMPERIAL®, amasa con tus manos formando una preparación homogénea de textura elástica. Deja reposar en el congelador durante 15 minutos para que tome mayor textura.

2.- Extiende la masa con la ayuda de un uslero sobre un mesón previamente enharinado dejándola de un grosor de 3 mm aproximados. Corta figuras con la ayuda de moldes galleteros con la forma que más te guste. Acomoda las figuras de masa con cuidado sobre una lata de horno previamente enmantecada y lleva a horno pre-calentado a temperatura alta de 180°C y hornea durante 10 a 15 minutos hasta cocerlas y dorarlas levemente.

3.- Retíralas del horno con cuidado y déjalas enfriar. Finalmente decora con manjar NESTLÉ® y pásalas por el coco rallado o las mostacillas de colores según los diseños que realices. Esta es una ideal receta para preparar con los niños en casa y juntos disfrutar.



Dificultad:
Baja



Porciones:
30



Tiempo:
30 minutos

Información Nutricional

Energía:	79 Kcal
Proteínas:	1.2 g
Grasa Total:	2.7 g
Colesterol:	12.9 mg
H. de Carbono:	12.3 g
Fibra Dietética:	0 g
Sodio:	31 mg