

## GALLETAS DE MANTEQUILLA

### Masa:

- 5 Cucharadas de mantequilla sin sal (75 gms)
- ½ cucharita de sal
- ½ taza de azúcar
- 1 yema de huevo
- 1 cucharita de vainilla
- 1 ½ tazas de harina
- 3 Cucharadas de leche

### Decoración:

- Chocolate derretido
- Azúcar glas con leche
- Grajeas

### Preparación:

1. La mantequilla se crema en la batidora hasta suavizarla, se le añade la sal, el azúcar, la yema, y la vainilla y se continúa mezclando hasta que la mezcla esté bien integrada.
2. A velocidad baja se agrega la harina alternando con la leche hasta que la mezcla se junte en una bola.
3. Se hacen bolitas que se acomodan en la charola de hornear. Se pueden presionar con el tenedor como decoración, se puede presionar la bolita de masa para hacer un hueco con el dedo y agregar mermelada y también se pueden hornear en moldes decorativos. Se hornean durante 10 a 12 minutos a una temperatura de 350°F o 175°C. Una vez frías se pueden decorar.
4. Si se quieren decorar se pueden sumergir en chocolate derretido y decorar con grajeas. También se pueden decorar con glaseado de

azúcar que se suaviza con una cucharita de leche. El glaseado se puede pintar con colorante vegetal si se desea.

5. Rinde 48 piezas

