

Corazones Cookies



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 1hrs. 0min , Tiempo de cocción: 13min

Tiempo total: 1hrs. 13min , Número de porciones: 2

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/corazones-cookies>

Preparación

Con una batidora eléctrica, batir la mantequilla y el azúcar en un bol hasta que esté suave y esponjosa. Batir el huevo y la vainilla. Agregue la harina, el polvo de hornear y la sal. Mezcle bien. Divida la masa por la mitad y se forme bolas y cúbralos con papel film. Refrigerar por 1 hora. Precaliente el horno a 190°C. Cubra una bandeja para hornear con papel de horno y reserve. Estire uno de los discos de masa sobre una superficie de trabajo enharinada, de 1/2 cm de espesor y corte con un cortador de galletas con forma de corazón. Colocar en la bandeja y hornear durante 13 minutos o hasta que tengan un color dorado pálido. Transfiera las galletas a una rejilla para que se enfríen. Forme el glaseado con los ingredientes y viértalo sobre las galletitas ya frías.

Ingredientes

- 1 1/2 taza de Azúcar impalpable
- 1 taza de Manteca sin sal
- 1 huevo grande
- 1 cucharadita/s Esencia de vainilla
- 2 1/2 taza de Harina de trigo
- 1 cucharadita/s Polvo de hornear
- 1/2 cucharadita/s Sal
- 2 1/2 taza de Azúcar común tamizada
- 2 cucharada/s glucosa
- 2 cucharada/s Leche
- Colorante para comidas a elección

Categorías

Para/con niños, Familia

▣ Tip para la receta

Puede jugar con los colores del glaseado y con las formas para divertir a los más pequeños.

