



Mix de galletas

Porciones: 45-60 piezas (depende el tamaño).

Ingredientes

- 500 g. de harina de maíz MASECA Blanca
- 250 g. de manteca vegetal
- 1 huevo
- 1½ cda. de polvo para hornear
- ½ cda. de vainilla
- ½ cda. de sal
- 1 taza de azúcar refinada
- ½ taza de agua

Opcional:

- C/N Cocoa en polvo
- Granillo de colores
- Glaseado royal (azúcar glass y jugo de limón o agua)

Modo de preparación

1. Acremar la manteca vegetal, agregar azúcar, huevo, vainilla, sal y polvo para hornear.
2. Incorporar la harina de poco a poco. En este momento se agrega el cacao en polvo si se va a utilizar.
3. Agregar agua hasta obtener una masa suave y manejable.
4. Refrigerar la masa por 30 minutos para que se pueda trabajar bien.
5. Estirar la masa con rodillo y utilizar cortadores de galletas para darles las formas deseadas.
6. Hornear a 180°C por 15 minutos o hasta que los bordes se vean dorados.

Tip: Puedes agregar a la masa cocoa, para hacer galletas de chocolate.