



## **GALLETAS DECORADAS PARA SAN VALENTÍN**

 2

*Dificultad baja*

**350 g de harina de trigo**  
**125 g de mantequilla**  
**150 g de azúcar de caña**  
**1 huevo**  
**1 pizca de sal**  
**1 pizca de bicarbonato**  
**1 pizca de levadura de repostería Biovegan**

**Para el glaseado:**  
**3 claras de huevo**  
**450 g de azúcar glass**  
**1 cda de zumo de limón**  
**Colorante de remolacha**

- 1.** Bate la mantequilla a temperatura ambiente con el azúcar hasta obtener una crema homogénea. Agrega el huevo e integra. Mezcla los ingredientes secos y añádelos a la crema. Ve amasando poco a poco hasta obtener una masa lisa y suave. Envolvemos en papel film y dejamos reposar en la nevera durante media hora.
- 2.** Estiramos la masa sobre una superficie enharinada hasta obtener un grosor de medio centímetro aproximadamente. Corta la masa con un molde con forma de corazón, también puedes usar un cuchillo bien afilado y ve colocándolas sobre un papel de horno.
- 3.** Hornea las galletas en el horno precalentado a 180° C por unos 10 minutos o hasta que se doren. Déjalas enfriar antes de decorar.
- 4.** Para hacer el glaseado debemos batir las claras de huevo hasta que se monten. Poco a poco vamos agregando el azúcar glass mientras batimos hasta obtener una textura de merengue espeso. Añade unas gotitas de zumo de limón. Divide el merengue y añade el colorante de remolacha en mayor o menor cantidad para conseguir distintos tonos de rosado.
- 5.** Pasa la mezcla a una pequeña manga pastelera y empieza a decorar creando un borde en la superficie de la galleta, después rellena con el glaseado y a disfrutar.

**ENCUENTRA LOS INGREDIENTES EN NUESTRA TIENDA**