

## Galletitas Decoradas



### **Ingredientes:**

- 300 gr de harina
- 130 gr de mantequilla atemperada
- 70 gr de agua
- un pellizquito de sal
- 50 gr de azúcar
- 1 cucharadita de levadura de repostería
- Para decorar:
- glasa real
- tintes azul y lila

### **Preparación:**

Poner los ingredientes en el vaso de la th por el orden que están escritos y programar 20 segundos, velocidad 6.

Estirar la masa entre dos láminas de plástico con un rodillo dejándola a 1/2 centímetro de grosor + ó -.

Cortar las galletas directamente sobre papel de horno con los moldes elegidos.

Precalentar el horno a 180° y hornear durante 10-12 minutos. Dejar enfriar.

Hacer la glasa y teñirla del color deseado y con una manga pastelera y una boquilla muy finita comenzar a decorar. (Se recomienda tener buen pulso).

Fuente: *Libro thermomix para fechas especiales.* (Sólo la masa)



<http://lacocinadelaspacas3.blogspot.com/>

Email: laspacas2008@hotmail.com