

## RECETA GALLETAS

Para 18-20 galletas depende del tamaño de los cortadores utilizados:



- 125gr de mantequilla
- 125gr de azúcar glasé
- 1 huevo
- 1 cucharita vainilla
- 250gr de harina.

Mezclamos la mantequilla con el azúcar, añadimos el huevo y la vainilla, al final la harina poco a poco hasta conseguir una masa manejable.

La dejamos reposar un mínimo de dos horas en el frigorífico. Hacemos hojas y cortamos las galletas. Las horneamos durante 10 a 20 minutos (depende del grosor) a 180º.

## RECETA GLASEADO

- 250gr de azúcar glasé
- 1 clara de huevo.
- 1c de zumo de limón.

Batir la clara con una pizca de sal, añadir poco a poco el azúcar y el zumo de limón hasta conseguir la textura deseada: blanda para rellenar superficies y dura para perfilar y detalles. El color se añade al final.



Con la colaboración de:



Lamineries  
Móvil: 603 772366  
Email: [lamineries.es@gmail.com](mailto:lamineries.es@gmail.com)  
Web: [www.Lamineries.es](http://www.Lamineries.es)  
Zaragoza/España

