

Feb 14, 2019 | Escrito por Daniel Escobar | 0

Foto: Referencial

INGREDIENTES:

Ingredientes galletas de maicena y almendras:

- 1 ¼ taza de harina
- 1 taza de maicena
- ½ taza de almendras molidas
- 250 gr mantequilla sin sal
- 1 cucharadita de Esencia de Vainilla Gourmet
- 6 cucharadas de azúcar en polvo

Decoración:

- 1 sobre de Glaseado de Vainilla Gourmet
- Glaseados en lápiz Gourmet
- Decoración Corazones Multicolor Gourmet

PREPARACIÓN

1. Juntar todos los ingredientes de las galletas y amasar hasta tener una masa lisa, si estuviera pegajosa agregar más harina. Refrigerar la masa por 1 hora.
2. Calentar el horno a 180°C.

3. Estirar la masa en un mesón harinado o entre dos plásticos. Con cortador de corazón cortar galletas. Poner las galletas en bandejas con papel mantequilla. Hornear por 10 a 12 minutos. Sacar del horno y esperar que se enfríen antes de despegarlas (ya que al enfriarse se endurecen).
4. Para el glaseado, vaciar el sobre de Glaseado de Vainilla Gourmet sobre un bowl. Agregar 35 ml de agua y mezclar suavemente con una cuchara hasta integrar completamente. Con la ayuda de un pincel o una cuchara pequeña pintar una cara de las galletas y luego decorar con los las decoraciones de corazón.

Contenido Relacionado: [La historia de San Valentin](#) [1]

Categoría:

- [Recetas](#) [2]

Addthis:

Antetitulo: Día de los enamorados

Del día: No

Créditos: Gourmet

Titulares: No

Destacada: No

Source URL: <http://www.radiomundial.com.ve/article/galletas-para-enamorar-este-san-valent%C3%ADn-en-forma-de-corazones>

Links:

[1] <http://www.radiomundial.com.ve/article/la-historia-de-san-valentin>

[2] <http://www.radiomundial.com.ve/categoria/recetas>