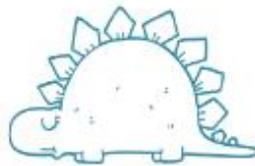




GALLETASAURIO

EL TALLER DE COCINA



Necesitarás:

- 325 g. de harina tamizada (normal)
- 200 g. de mantequilla cortada en cubos
- 125 g. de azúcar sin refinar
- 1 vaina de vainilla
(para raspar las semillas)
- 2 yemas de huevo (grande)
- 2 cucharadas de leche entera
- 1 huevo batido
- Geles comestibles de colores



Preparación:

1. Mezclamos la harina y la mantequilla en un procesador de alimentos y mezclamos hasta que parezca pan rallado. Podemos hacerlo manualmente también y pedir ayuda a los peques en esta receta.
2. Añadimos el azúcar, la vainilla, las yemas y la leche. Mezclamos hasta que todo esté homogéneo.
3. Reservamos la mezcla envuelta en papel film y lo enfriamos durante una hora más o menos. Debería quedarnos en forma de cilindro. Precalentamos el horno a 200 °C.
4. Con un cuchillo afilado, cortamos la masa en discos de medio centímetro. Podemos extender una hoja de papel vegetal y colocar ahí las galletas. Justo en este momento, podemos imprimir/crear la huella del dinosaurio en cada galleta.
5. Para que las galletas queden más ricas todavía, las pincelamos con el huevo y a continuación las horneamos entre 15 y 18 minutos, hasta que las veamos doradas.
6. Dejamos que se enfríen en una rejilla, pero, mientras tanto, volvemos a presionar con las huellas de dinosaurio para que se marquen más.
7. Decoramos con el gel o el icing de colores... ¡y listo!

