

# Galletas de mantequilla con glasa real

## INGREDIENTES:

### Para las galletas

- 250 gr de mantequilla en pomada
- 125 gr de azúcar glas
- 75 gr de leche
- 500 gr de harina **Celipán**

### Para la Glasa Real

- 300 gr de azúcar glas
- 1 clara de huevo
- el zumo de ½ limón
- tinte en gel para teñir



## PREPARACIÓN:

1. Introduzca todos los ingredientes en el vaso y mezcle **30 seg/vel6**.
2. Programe **2 min/vaso cerrado/vel. espiga. Precaliente el horno a 180°C**.
3. Ponga la masa entre 2 plásticos o papel de horno para estirarla con un rodillo hasta conseguir el grosor deseado, 5 mm. aprox.
4. Utilice un cortapastas para cortar las galletas y colóquelas sobre la bandeja del horno (*no es necesario forrarla porque al llevar mantequilla no se engancharán*).
5. **Hornee durante unos 15 min o hasta que estén doradas**. A partir de los 12 min es conveniente vigilar el horno pues de un minuto a otro puedes tener una galleta dorada o una galleta quemada.
6. Mientras se hornean las galletas, preparamos la glasa. **Ponemos la mariposa** en las cuchillas e incorporamos todos los ingredientes menos el tinte **unos segundos a vel 4**.
7. Repartir en tantos boles como colores queramos hacer y decorar con un pincel.

**Tiempo: 30 min preparación/45 min total.**

**Raciones: 8/12 (dependiendo del tamaño del cortapastas.)**

**NOTA: Si no queremos utilizar Glasa podemos decorar nuestras galletas con chocolate negro/con leche/blanco atemperado y en manga pastelera. Se conservan muy bien en una lata.**



Judtih Juvé Sancho  
<http://thermomix-sabadell.es/juvesanchojudith>