- Galletas craqueladas de red velvet -



INGREDIENTES

Para las galletas:

2 TAZAS DE HARINA

1/3 DE TAZA DE COCOA POSTRELICIOSO

1 CDTA DE POLVO PARA HORNEAR

¼ DE CDTA DE BICARBONATO DE SODIO

½ CDTA DE SAL

½ TAZA DE MANTEQUILLA A TEMPERATURA AMBIENTE

¾ de taza de azúcar

½ taza de azúcar morena

2 piezas de huevo

Un chorrito de Vainilla Molina

1 cdta de jugo de limón

1 cda de colorante rojo

¾ de taza de chispas de chocolate blanco

Para decorar:

½ taza de azúcar

½ taza de Azúcar Glass Postrelicioso

PROCEDIMIENTO

1. En un bowl mezcla la harina, La Cocoa Postrelicioso, el polvo para hornear, el bicarbonato de sodio y la sal.
2. En otro bowl por separado, acrema la mantequilla junto con la azúcar y el azúcar morena.
3. Agrega los huevos y mezcla hasta incorporar.
4. Agrega un chorrito de Vainilla Molina, el jugo de limón, el colorante y sigue batiendo.
5. Añade poco a poco la mezcla de harina e integra hasta tener una mezcla homogénea.
6. Por último, incorpora las chispas de chocolate blanco y refrigera la masa por 4 horas.
7. Haz bolitas con la masa. Puedes engrasar un poquito tus manos para que la masa no se pegue tanto.

8. Para decorar, rueda las pelotitas de masa primero por la azúcar granulada y luego por la Azúcar Glass Postrelicioso. Asegúrate de cubrir por completo con la azúcar glass.
9. Colócalas en una bandeja con papel encerado, procurando que estén separadas por al menos 2 cm una de otra.
10. Hornea a 180 °C por 14 minutos aproximadamente.