

Pastisetas rosas



TIEMPO

50 minutos



RENDIMIENTO

20-24 galletas



DIFICULTAD

Fácil

INGREDIENTES

- 250 g Mantequilla sin sal (a temperatura ambiente)
- 100 g Azúcar
- 1 Clara de Huevo
- 300 g Harina
- 1 ENCOTapa Esencia de Vainilla ENCO
- Color en Gel ENCO Rosa Chicle (o el de tu preferencia)
- Chocolate para Decorar (opcional)

PROCEDIMIENTO

1. Acrema la mantequilla en un bowl.
2. Agrega poco a poco el azúcar y bate hasta obtener una mezcla uniforme y cremosa.
3. Incorpora la clara de huevo, la ENCOTapa de Esencia de Vainilla ENCO y el Color en Gel ENCO. Mezcla hasta integrar por completo.
4. Añade la harina de trigo y mezcla hasta obtener una masa homogénea.
5. Coloca la masa en una manga pastelera con duya de estrella #868 o #7FT.
6. Forma las galletas sobre una charola cubierta con papel encerado, dejando espacio entre cada una.
7. Refrigera las galletas durante 15 minutos.

Horneado y decoración:

1. Precalienta el horno a 180 °C.
2. Hornea las galletas de 10 a 12 minutos, hasta que estén ligeramente doradas en las orillas.
3. Retira del horno y deja enfriar completamente.
4. Decora con chocolate derretido al gusto.