

GALLETAS DE PASCUA DE OREJAS DE CONEJO

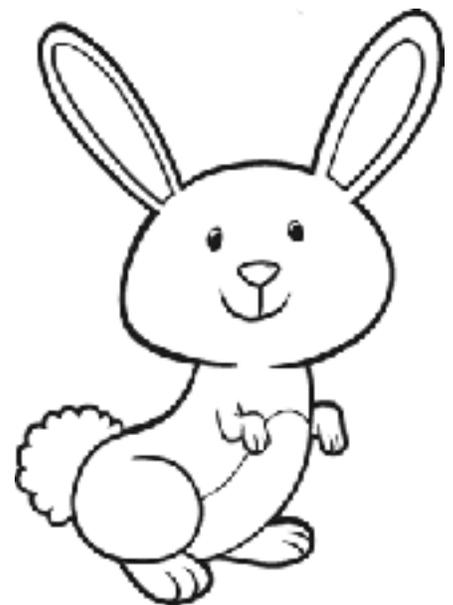
ORGANIZAR LOS INGREDIENTES Y UTENSILIOS

INGREDIENTES:

- $\frac{3}{4}$ taza de harina, más extra para estirar
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de polvo de hornear
- pizca de sal
- $\frac{1}{4}$ taza de mantequilla sin sal, suave ($\frac{1}{2}$ barra)
- $\frac{1}{4}$ taza de azúcar
- 1 yema de huevo
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de extracto de vainilla
- $\frac{1}{8}$ cucharadita de extracto de almendra
- Glaseado para galletas blanco
- Glaseado para galletas rosado

UTENSILIOS:

- Batidor de mano
- 2 tazones medianos
- Tazas y cucharas medidoras
- batidora de mano
- Papel encerado (para dibujar la plantilla de orejas)
- lapicero



INSTRUCCIONES:

1. Con un fuate, mezclar el harina, polvo de hornear y sal en un tazón pequeño, y dejar a un lado.
2. En un tazón mediano, batir la mantequilla y el azúcar con una batidora de mano hasta que quede esponjosa y ligera. Agregar la yema de huevo y los extractos.
3. En cuanto se hayan incorporado bien, agregar la mitad del harina, espolvoreando y mezclando con la batidora hasta que quede bien incorporado. Agregar el resto del harina y mezclar hasta que quede bien incorporado, teniendo cuidado de no sobre mezclar. Nosotras preferimos terminar de mezclar con la mano.
4. Preparar la superficie donde van a trabajar con harina, y colocar la masa sobre ella. Formar una bola y presionarla hasta que quede un disco de 2 pulgadas de grosor. Enharinar el rodillo y estirar la masa hasta que quede de ½-pulgada de grosor (para que las galletas no se rompan al colocarlas sobre el vaso), luego con un cuchillo pequeño cortar las formas **usando la plantilla**.
5. Precalentar el horno a 350°F. Colocar las figuras de masa sobre una bandeja para hornear cubierta con papel parafinado o un silpat y dejarlos en el congelador por 10 minutos antes de hornearlas. Esto ayuda a mantener la forma durante el horneado.
6. Hornear las galletas por 10-12 minutos, hasta que las orillas de las galletas se empiecen a ver doraditas. Dejarlas enfriar por unos minutos y transferirlas a una rejilla para enfriar completamente.
7. Cuando las galletas estén completamente frías, decorarlas usando el glaseado. Primero hacer las orillas y luego rellenarlas con los colores deseados. Dejarlas secar completamente antes de servir.

Caricatura de Conejito:

<http://sonzap.lorexdds.net/>

PARA VER LA RECETA PASO A PASO, VISITAR LASFOODIES.COM