

Galletas de pan de muerto



Tiempo de
preparación

45 min.

Porciones

12

Ideal para

Postres

Nivel

Fácil

Ingredientes

2 tazas mantequilla

1 taza azúcar

2 piezas Huevo San Juan®

1 cucharadita esencia de azahar

1 cucharadita ralladura de naranja

3 tazas harina

4 cucharadas harina

1 pieza Huevo San Juan®

½ taza azúcar

café

Preparación

1 Precalienta el horno a 160°C

2 En una batidora agrega la mantequilla y el azúcar y bate por 5 minutos, hasta que la azúcar se disuelva.

3 Agrega el Huevo San Juan® uno por uno, la esencia de azahar, la ralladura de naranja, y la harina y bate hasta incorporar todos los ingredientes. Refrigerera.

4 Reserva un poco de la masa para formar los huesitos y agrega un poco de harina, mezcla hasta incorporar. Forma los huesitos con ayuda de tus dedos y reserva.

5 Coloca la masa de galletas sobre papel encerado y con ayuda de un rodillo estira hasta tener 1 mm de grosor. Barniza con el Huevo San Juan®, coloca los huesitos, y espolvorea con azúcar. Coloca en una charola para horno y hornea por 15 minutos a 160°C.

6 Enfría y disfruta. Acompaña con un café.