

Cherry Cookies



Elementos del invento:

- 350 gr de harina de repostería
- 200 gr de mantequilla con sal a temperatura ambiente
- 150 gr de azúcar
- 1 huevo
- 1 sobre de gelatina en polvo sabor cereza

Elaboración de los elementos:

Batimos la mantequilla junto con el azúcar y cuando estén bien integrados los ingredientes añadimos el sobre de gelatina, que además nos proporcionará el color.

Añadimos el huevo y por último la harina tamizada.

Estiramos la masa entre dos papeles de hornear y refrigeramos por espacio de una hora, pasado el cual cortamos al gusto las galletas, que finalmente hornearemos a 180° durante 12 minutos.

Ale, a disfrutar!!!

<http://conlaszarpasenlamasa.cultura-libre.net>