

# Galletas-melocotón



## *Elementos del invento:*

*para la masa:*

- 300 gr de harina
- 150 gr de mantequilla a temperatura ambiente
- 100 gr de azúcar glass
- 1 huevo
- 1/2 sobre de levadura en polvo

*para decorar:*

- nocilla
- leche
- colorante amarillo y rojo
- azúcar



### *Elaboración de los elementos:*

*Batimos la mantequilla junto con el azúcar. Añadimos el huevo. Y por último la harina y la levadura.*

*Con un guante cogemos porciones del tamaño de una avellana.*

*Disponemos en papel de hornear sobre la bandeja.*

*Horneamos a 180° durante 10-12 minutos.*

*Dejamos templar y juntamos dos mitades untándolas de nocilla.*

*Ponemos la leche en dos cuencos, uno lo teñimos de amarillo y el otro de rojo. Pasamos nuestros melocotones la mitad por cada color y terminamos de rebozar con azúcar.*

*Ale, a disfrutar!!!*

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