

# Galletas de manzana



## Elementos del invento:

para el puré de manzana:

- 200 gr de manzana golden cortada y pelada
- 40 gr de azúcar

para la masa de las galletas:

- 475 gr de harina
- 200 gr de mantequilla a temperatura ambiente
- 115 gr de azúcar
- 1 huevo
- el puré de manzana
- colorantes verde, amarillo y rojo



### Elaboración de los elementos:

En primer lugar preparamos el puré de manzana, para ello ponemos en una olla el azúcar junto con la manzana troceada muy pequeña y pelada. Cocinamos hasta que se haga un puré que podamos chafar con un tenedor. Dejamos templar y reservamos.

Batimos la mantequilla a temperatura ambiente junto con el azúcar, añadimos el puré de manzana. Cuando esté todo integrado añadimos el huevo y seguimos batiendo. En último lugar añadimos la harina.

Dividimos la masa en tres porciones y a cada una de ellas le añadimos un colorante.

Estiramos la masa entre dos hojas de papel de hornear con ayuda de un rodillo y refrigeramos durante una hora. Cortamos con el cortador elegido.

Horneamos a 180 grados durante 7-8 minutos.

Ale, a disfrutar!!!

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