

# GALLETAS CORAZON

{Heart cookies}

Ingredientes (24 unidades de unos 5 cm):

- 250 gr de harina
  - 100 gr de azúcar glass
  - 150 gr de mantequilla con sal a temperatura ambiente
  - 1 yema de huevo
- cobertura:
- 100 gr de chocolate fondant
  - 1 cucharada de aceite de girasol

Preparación:

Batimos la mantequilla junto con el azúcar glass tamizado. Añadimos la yema de huevo y a continuación la harina también tamizada.

Estiramos la masa entre dos láminas de papel de hornear y refrigeramos durante al menos dos horas.

Cortamos con la forma deseada y horneamos a 180° durante 10-12 minutos.



cobertura:

Fundimos el chocolate al baño maría o en el microondas y le añadimos la cucharada de aceite.

Bañamos las galletas y dejamos que se seque el chocolate apoyandolas en papel de hornear.

[Conlaszarpasenlamasa](#)

