Galletas Multicolor

Ingredientes

Azucar: 190 grs
Huevo: 3 Unidades
Margarina: 175 Gramos
Sal: 1 Gramo
Harina: 500 Gramos
Mantequilla suavizada: 75 Gramos
Polvo de hornear: 7,5 Gramos

Armado

Grajeas de colores: 300 Gramos

Brillo de huevo

Azucar: 1 Pizca
Sal: 1 Pizca
Huevo: 1 unidad

Preparación de la Receta

- En la mesa de trabajo acremar el azúcar, *mantequilla* y *margarina*.
- Agregar huevos y seguir batiendo hasta incorporar por completo.
- Añadir la *harina* junto con el polvo para hornear y la sal.
- Obtener una masa homogénea y reposarla tapada con plástico durante 30 minutos en refrigeración.
- Con la ayuda de un rodillo extender la masa de medio centímetro de grosor.
- Cortar con un circulo de 12 cm
- De diámetro.
- Barnizar cada galleta con brillo de *huevo* y voltearla sobre las grajeas para que se peguen.
- Colocar en una charola con papel cocción y terminar toda la masa con la misma operación.
- Hornear a 180°C durante 20 minutos aproximadamente o hasta que la base de la galleta se torne dorada.
- Retirar las charolas del horno y esperar a que se enfríen por completo.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/galletas-multicolor