



Mariló



HORNEA
Tus galletas

CONTENIDO

- 400 gr Masa para Galletas
- 3 pk de 25gr Sprinkles de Colores
- 2 Cortadores de Galletas
- 2 Pliegos de papel antiadherente

NOTAS IMPORTANTES

Esta Receta debe ser supervisada al 100% por un Adulto. Mantén el mayor tiempo posible tu masa en el refrigerador para que la puedas trabajar mas fácilmente y no se pegue a tus manos. Lee la instrucciones antes de iniciar con tus galletas, para tener todo listo. Utilizarás: Horno eléctrico o convencional, 100gr de harina, un par de charolas para hornear, rodillo y una espátula para levantar tus galletas. Y lo más importante!! Diviértete!!!!



Mariló

INSTRUCCIONES

¡Sin Rodillo!

1. Precalienta tu horno a 180°C
2. Prepara 2 charolas con tu papel antiadherente (recuerda que la cara de estrellas naranjas debe quedar hacia abajo).
3. Coloca la masa en una superficie limpia y lisa.
4. Sirve tus sprinkles en varios bowls pequeños.
5. Con la masa, haz 20 bolitas iguales.
6. Revuelca tus bolitas en tus sprinkles.
7. Con la base de tu tazón de cereal, aplasta ligeramente tus bolitas.
8. Coloca las galletas en tus charolas, suficientemente separadas unas de otras para que no se junten al hornear.
9. Hornea de 8 a 10 minutos o hasta que la base de tus galletas este ligeramente dorada.
10. Con mucho cuidado retira tus galletas del horno, deja enfriar por 15-20 minutos, tus galletas se endurecerán y estarán listas para comer.





INSTRUCCIONES

¡Con Rodillo!

1. Realiza los pasos 1-4 de las instrucciones "Sin Rodillo"
2. Rocía un poco de harina en una superficie plana y limpia.
3. Con ayuda de tu rodillo, estira tu masa, hasta que tenga un grosor de 1/2 centímetro aproximadamente.
4. Corta tus galletas con ayuda de tus cortadores.
5. Coloca las galletas en tus charolas, suficientemente separadas unas de otras para que no se junten al hornear.
6. Junta la masa sobrante y repite los tres pasos anteriores hasta terminar con la masa.
7. Decora con tus sprinkles presionándolos suavemente sobre tus galletas.
8. Hornea de 8 a 10 minutos o hasta que la base de tus galletas este ligeramente dorada.
9. Con mucho cuidado retira tus galletas del horno, deja enfriar por 15-20 minutos, tus galletas se endurecerán y estarán listas para comer.

Mariló

¡COMPÁRTENOS
TUS
DELICIOSOS
RESULTADOS!



[@marilotienda](#)

[@marilobakeryandcoffee](#)

www.marilobakery.com

