

Feliz Navidad a todos!!!! Otra receta navideña deliciosa y fácil y como siempre sin uslerear cortar, uslerear cortar.....

Quedan preciosas y son perfectas para hacer con los niños, son tan lindas que se pueden regalar sin ningún problema en una lata o frasco navideño, se conservan mejor así.

Un sabor simple con una contextura que se deshace en la boca, a probar todos!

## Lindas Galletas Navideñas con Chocolate Blanco

1-1/3 taza de harina sin polvos de hornear

1/3 taza de maicena

1/2 cdita. de polvos de hornear

1 pizca de sal

170 grs. de mantequilla a temperatura ambiente de preferencia sin sal

2/3 taza de azúcar flor

1 cdita de vainilla

200 grs. de chocolate blanco picado chiquitito

mostacillas navideñas

Precalentar el horno a 160 grados, preparar dos bandejas para galletas con papel mantequilla y aceite en spray (se puede usar cualquier aceite o mantequilla derretida), reservar.

En un bol mezclar harina, maicena, polvos de hornear y sal.

En otro bol batir con batidora la mantequilla y el azúcar flor hasta obtener una mezcla suave y esponjosa, agregar la vainilla. Luego agregar los ingredientes secos y mezclar lento solo asta integrar todos los ingredientes, no sobreatir.

Poner en las bandejas reservadas con cuchara para helados para que queden todas del mismo porte, luego aplastar un poco con el tenedor para dar forma (ver foto).

Llevar al horno precalentado de 10 a 14 minutos o hasta que las galletas estén doradas un poco por abajo. Dejar enfriar completamente antes de bañar con chocolate.

Picar el chocolate blanco en pedazos chicos, derretir en el microondas en intervalos de 30 segundos, revolver cada 30 segundos hasta que este bien derretido, en mi microondas estaba derretido en 1 minuto. Luego sumergir la mitad de la galleta en el chocolate y ponerlas sobre una plancha de silicona o papel mantequilla. Espolvorear con las mostacillas antes de que se endurezca el chocolate.

Cuando el chocolate este bien seco despegar las galletas.