

Un lindo regalo para este día de San Valentín, estas deliciosas y adorables galletas dicen "te quiero mucho" por donde las mires! Nada mejor que hacer un regalo con nuestras propias manos, es una muestra de esfuerzo, cariño y dedicación, sobre todo cuando el tiempo es escaso y las responsabilidades y deberes infinitos!

Una receta ultrarecomendable, muy simple, las hice con mi hija de 7 años así que la entretuve durante una hora y además dejamos contentos a todo el resto de la familia con estas lindas galletas de feliz día del amor! Como siempre deliciosas, se deshacen en la boca.....a intentarlo!

Galletas de Corazón Rosadas Para Regalar!

Receta

4 cdas. de mantequilla a temperatura ambiente

1/4 taza de azúcar flor

1/4 de cdita. de colorante rojo

1-1/2 cdita. de leche

1/4 cdita. de vainilla

3/4 taza de harina sin polvos de hornear

azúcar flor a gusto para espolvorear

un mondadientes

cortador de corazón

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

Poner la mantequilla en un bol y agregar el azúcar flor, revolver bien hasta formar una pasta cremosa. Agregar el colorante rojo y revolver hasta que toda la mezcla esté del mismo color, agregar la leche y la vainilla.

Agregar el harina y mezclar bien con las manos hasta obtener una bola de masa, si esta muy blanda se puede llevar al refrigerador unos 15 minutos aprox.

En una mesa limpia espolvorear harina, estirar la masa sobre la mesa con un uslero, se puede espolvorear la masa con harina por encima para que no se pegue al uslero. Dejar la masa de 1/2 cm. de grosor, cortar los corazones y poner con una espátula sobre la bandeja reservada. Con un mondadientes se pueden hacer figuras para decorar las galletas.

Hornear de 6 a 8 minutos, dejar enfriar en la lata y listo!