la cocina de los golosos



PAN Y BOLLERÍA · VEGETARIANO

Galletas de 3 ingredientes con glaseado kawaii

12 raciones 369 kcal

Ingredientes

- **400** harina integral
- **250 gr** de mantequilla
- **210 gr** leche condensada

GLASEADO Y DECORACIÓN

- Leche
- Azúcar glas
- Colorantes alimentarios
- Rotulador comestible

POR RACIÓN

Proteínas	**6,1 g**
Grasas	**19 g**
Hidratos	**46 g**
Fibra	**3,6 g**

Elaboración

1. En un bol, mezclar bien la harina y la mantequilla y añadir la leche condensada.
2. Cuando todo esté bien integrado, dar forma a las galletas.
3. Hornear a 180° hasta que estén doradas y dejar enfriar.

GLASEADO Y DECORACIÓN

4. Añadir leche al azúcar glas hasta obtener una mezcla ni muy líquida ni muy espesa, y añadir los colorantes.
5. Decorar al gusto y dejar secar.
6. Para los ojos y las bocas, usar rotulador comestible.

RECOMENDACIONES

En este reto se ha cambiado la harina por harina integral; según el creador, quedan igual de ricas.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos

cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos