



GALLETAS ARCOIRIS

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 40 minutos

 Postre

INGREDIENTES

- 150 g de azúcar
- 1 huevo
- 200 g de margarina La Villita
- 350 g de harina
- 1/2 cucharadita de sal
- 40 g de gelatina en polvo (una cucharadade cada sabor)
- Colorante en gel o líquido
- 1 cucharadita de vainilla o jengibre

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, esta vez les enseñaré a preparar unas coloridas galletas para sus hijos.

En un tazón ponemos azúcar y huevo y batimos hasta integrar el azúcar. Después agregamos la vainilla, la margarina y seguimos batiendo. Vertemos la harina y sal y creamos una masa uniforme, sin grumos.

Dividimos la masa en cuatro partes, a cada una le ponemos una cucharada de gelatina y amasamos hasta que se incorpore. Como opción, podemos agregar una gota de colorante de acuerdo al color de la gelatina.

Para terminar hacemos bolitas, las aplanamos para formar galletitas circulares y las ponemos en papel para hornear sobre una bandeja que meteremos al horno, precalentado, a 180 °C, durante 10 minutos. Luego sacamos y ponemos en una rejilla para que se enfríen.

¡Listo! A disfrutar de estas coloridas galletas, amigas.