



## GALLETAS DE CALAVERITA

 Porciones: 10  Tiempo de preparación 45 minutos

### INGREDIENTES

- 300 g. de margarina a temperatura ambiente
- 150 g. de azúcar glass
- 1 huevo
- 1 cda. de esencia de vainilla
- 500 g. de harina de trigo
- 1 cda. de leche
- 1 cucharada de aceite vegetal
- Cortador en forma de calavera

## MODO DE PREPARACIÓN

Precalienta tu horno a 180 °C

Con ayuda de una batidora, a crema la margarina y añade el azúcar glass hasta se integre por completo.

Agrega el huevo y la esencia de vainilla. Mezcla la harina de trigo y bate hasta que los ingredientes formen una masa homogénea.

Engrasa una charola y coloca la masa, aplana y refrigera por lo menos media hora.

Retira del refrigerador, estira con ayuda de un rodillo y usa el cortador para obtener las galletas.

Ponlas en una charola para horno con papel encerado. Hornea de 15 a 20 minutos o hasta que las orillas empiecen a dorarse. Retira del horno y deja enfriar por completo.

---

 LaVillitaMX  @LaVillita