



## MINI GALLETAS DE DÍA DE MUERTOS

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 60 minutos

### INGREDIENTES

- 240 g de Margarina sin sal La Villita
- 1/3 tz de azúcar glass
- 1 cdita de esencia de azahar
- 2 1/2 tzs de harina
- 1 cdita de Sal

#### Para decorar

- 1 tz de azúcar refinada
- Canela en polvo

## MODO DE PREPARACIÓN

Agrega el azúcar y bate hasta esponjar, añade la esencia de azahar y la ralladura. Integra la harina junto con la sal, coloca en un recipiente y refrigera por 30 minutos.

Forma dos bolitas una grande y una pequeña, utiliza tus manos para hacer los huesitos. Acomoda la bolita grande y encima dos huesos y una bolita pequeña. Deja un espacio entre cada galleta. Deja congelar por 30 minutos en lo que precalientas el horno a 180° C.

Hornea durante 10 minutos las galletas de pan de muerto o hasta que se vean ligeramente doradas de la base. Cubre con azúcar blanca y/o canela.

---

 LaVillitaMX  @LaVillita