



Pepitas tricolor

Pepitas tricolor...son un clásico, son sabrosas, ideales para hacerlas con los más peques de la casa y compartir un momento en familia productivo y divertido!

□Ingredientes:

- 200 gr de manteca
- 130 gr de azúcar
- 1 yema
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 2 tazas de harina
- 2 cdas de mermelada de frutilla
- 2 cdas de mermelada de durazno
- 2 cucharadas de dulce de leche

□Preparación:

- 1- En un recipiente colocar la manteca a temperatura ambiente, el azúcar, la yema, la esencia de vainilla y la harina de poco a poco.
- 2- Mezclar todos los ingredientes hasta que la masa quede suave y homogénea.
- 3- Darle forma a las galletas, hacer bolitas y aplastarlas en la bandeja dispuesta para llevarlas al horno.

- 4-Con el mango de una cuchara de madera, hacer un agujero en el centro de cada galleta.
- 5-Colocar el relleno en bolsas de celofán y cortar la punta para hacer una manga.
- 6- Llenar cada cavidad de las galletas con los rellenos elegidos
- 7- Hornear durante unos 20 minutos o hasta que la base esté dorada.
- 8- Dejar enfriar bien, para almacenarlas en un recipiente herméticamente cerrado en un lugar fresco y bien ventilado.