



• REINITAS

¡Bienvenidos al mundo de las deliciosas Galletas Reinitas en forma de fantasmas! Una receta tradicional venezolana que conquista corazones con su sabor y creatividad. Estas galletas, preparadas con una exquisita masa quebrada con almendras, son perfectas para sorprender a tu familia y amigos en cualquier ocasión especial. Para que las haya probado antes, le traeré muchos recuerdos.

Esta versión que mezcla la harina de trigo con almendras molidas, da un toque especial a esta preparación, que no podrás parar de comer. Una vez que la masa esté lista, viene la parte divertida, la estiraremos con un rodillo y cortaremos en forma de fantasma, utilizando un cortador de corazón y boquillas redondas para hacer los ojos y boca.

¿Qué esperas para poner manos a la obra y preparar estas galletas que encantarán a pequeños y grandes por igual? ¡Anímate a cocinar en familia y disfrutar juntos de estas increíbles creaciones culinarias!

INGREDIENTES

- 280 g harina todo uso.
- 120 g harina de almendras (almendras molidas).
- 120 g azúcar blanca.
- $\frac{3}{4}$ cdita sal.
- 200 g mantequilla pomada (temperatura ambiente).
- 1 cda extracto de vainilla.
- 1 huevo L.
- Ralladura de 1 limón.
- Mermelada de tu sabor favorito.

PREPARACION

Mezcla las harinas y la sal.

Bate la mantequilla y azúcar hasta que estén suaves e integradas. Añade el huevo, la ralladura y vainilla, mezcla hasta que estén bien combinados.

Añade los secos y mezcla hasta que tengas la masa homogénea. Crea un disco con la masa, envuelve en papel film y deja reposar en nevera 1 hora.

Ahora llega lo mas divertido, crearemos los fantasmas para luego hornear. Este tipo de masas deben trabajarse frías, por lo que te recomiendo, dividas tu masa en 4 porciones, toma una de las porciones para comenzar y deja el resto en el refrigerador.

Esparce harina en el mesón de trabajo y extiende la masa con un rodillo hasta que tengas un grosor d 3mm. Utiliza un cortador de galletas en forma de corazón. Corta los corazones y luego corta cada uno por la mitad. Para los ojos, usa la parte pequeña de una boquilla redonda y para la boca una un poco más grande. De forma delicada dale una pequeña curva a la parte fina de la galleta para que se parezca mas a un fantasma. Para cada tapa de fantasma debes tener una mitad de corazón completa.

Hornea por 11 min a 165 C. Déjalas enfriar.

Coloca la mermelada sobre una galleta y encima su fantasma, en forma de sándwich y espolvorea azúcar glass por encima. Y a disfrutar!