



### INGREDIENTES:

- 60 gramos de azúcar
- 200 gramos de harina de repostería
- 120 gramos de mantequilla a temperatura ambiente
- 1 yema de huevo
- 25 gramos caramelos de colores vivos (de 1,5 cm)

### Accesorios útiles:

- film transparente
- 2 bandejas de horno
- papel de hornear
- 1 corta pastas (Ø 5 cm)
- 1 bolsa de plástico grande de uso alimentario
- 1 rodillo
- corta pastas



### ELABORACIÓN:

1. Ponga en el vaso el azúcar y **pulverice 10 segundos a velocidad 10**.
2. Añada la harina, la mantequilla y la yema y **mezcle 14 segundos a velocidad 6**. Retire la masa del vaso, envuélvala en film transparente y déjela reposar durante 15 - 20 minutos en el frigorífico.
3. Precaliente el horno a 180 grados unos 10 minutos aproximadamente con calor arriba y abajo y forre dos bandejas de horno con papel de hornear.
4. Ponga los caramelos en el vaso, y **troceé 1 segundo a velocidad turbo**. Vierta en un bol y reserve.
5. Divida la masa en 4 partes y reserve 3 en el frigorífico envueltas en film. Con un rodillo, estire la masa restante entre dos plásticos dejándola de 4 mm de espesor. Corte la masa con un corta pastas de borde rizado (aprox. Ø5-6cm) o con las formas que prefiera. Con otro corta pastas más pequeño, corte en el centro de cada pasta para dejar un hueco libre. Ponga en el hueco  $\frac{1}{4}$  de cucharadita de caramelo troceado. Introduzca la bandeja en el horno durante 8 minutos 180 grados.
6. Retire del horno y repita el proceso con cada porción de masa refrigerada hasta terminar la masa (una los recortes de cada tanda, refrigere y forme más pastas, hasta terminar toda la masa. Deje enfriar las pastas antes de servir las o guardarlas en una lata.

### Sugerencia:

- Para poder colgar las galletas, haga un pequeño agujero (con una pajita) antes de hornear.

- Si utiliza caramelos de diferentes colores, trocee cada color por separado.

### **Variante:**

- Forme algunas galletas sin agujero central y espolvoree con el caramelo troceado nada más sacarlas del horno.

### **Información:**

- La masa debe estar refrigerada para que sea más fácil trabajarla y que el corte sea más limpio.