

*Cuando me acuerdo de mamá o hablo de ella, cuando me muestran fotos o me cuentan cuentos, su nombre grabado brilla fuerte y le hace bien a mi corazón.*

## Las galletitas preferidas de Sammy

A Sammy le encanta cocinar galletitas de manteca. Las hace con forma de corazón. Deja que se enfríen y después las decora. Le encanta hacerlo porque, mientras pone colores y perlititas, piensa en su mamá. Por eso, en el medio del corazón escribe el nombre o la inicial de su mamá, como en su corazón grabado. Cuando termina, se come una galletita y guarda las demás en un frasco o una lata. A la hora del té, Sammy usa las galletitas para jugar a un juego con sus abuelos, su papá, alguno de sus familiares, amigos o, incluso, solito. Cada vez que alguien saca una galletita de la lata, dice algo que se acuerde de esa persona que tiene grabada en el corazón. Así la pancita se pone contenta y el corazón un poco también.

### Ingredientes

- 300 gramos de harina
- 200 gramos de manteca (blandita, a temperatura ambiente)
- 100 gramos de azúcar impalpable
- 1 huevo

### Qué más vas a necesitar

- Un molde con forma de corazón para cortar las galletitas.
- Materiales para decorar las galletitas (por ejemplo: azúcar coloreado en tubitos o marcadores de tinta comestible para hacer las letras, sprinkles, purpurinas o perlititas comestibles, chips de chocolate, o glaseado listo para decorar de varios colores, ¡lo que quieras!)



### Instrucciones

- Mezclamos los ingredientes en un recipiente (primero los secos, después el huevo) y los vamos uniendo bien usando las manos (o podés ayudarte con una procesadora). Lo envolvemos en papel de film y lo dejamos descansar una hora en la heladera.
- Precaentamos el horno a 180°C (350°F).
- Sacamos la masa de la heladera. Esparcimos un poco de harina en una mesada limpia y estiramos la masa con ayuda de un palote enharinado hasta que quede finita.
- Cortamos la masa con el molde de corazón y vamos poniendo las galletitas en una fuente previamente forrada con papel vegetal (o enmantecada y enharinada).
- Ponemos la fuente en el horno precalentado un par de minutos hasta que estén doraditas. Tardan aproximadamente 10 minutos, ¡hay que tener cuidado que no se quemen!
- Las dejamos enfriar unos minutos en una rejilla. Se van a poner más crujientes cuando se enfríen.
- ¡A decorar! No te olvides de ponerlas en un frasco cuando termines y jugar al juego de recuerdos de Sammy con quien quieras. Las galletitas duran bastante en un frasco o una lata así que puedes seguir comiendo y jugando otros días si querés.

*Variaciones: se le puede agregar dos cucharadas de chocolate en polvo, o una cucharadita de esencia de vainilla, o esencia de almendra, o rayadura de limón. A Sammy le gustan así solitas, pero se pueden probar otras variantes. Para versión sin Gluten, reemplazar la harina por alguna apta para celíacos.*

