

- Galletas decoradas con glaseado -



INGREDIENTES

Para las galletas:

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

1 TAZA DE MANTEQUILLA BLANDA (PREFERIBLEMENTE SIN SAL)

1 TAZA DE AZÚCAR GLASS POSTRELICOSO (CERNIDA)

2 ½ TAZAS DE HARINA DE TRIGO

2 YEMAS DE HUEVO

Para el glaseado:

2 ¼ TAZAS DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO

½ CDTA. DE CREMOR TÁRTARO O 1 ½ CDTAS. DE JUGO DE LIMÓN

6 CDAS. DE CLARA DE HUEVO PASTEURIZADA (PARA EVITAR RIESGOS DE SALMONELLA), LA PUEDES SUSTITUIR POR 10-12 CDAS. DE POLVO DE MERENGUE HIDRATADO CON AGUA TIBIA

COLORANTES AL GUSTO

*LA CANTIDAD DE GLASEADO QUE NECESITES PUEDE VARIAR DEPENDIENDO DEL TIPO DE DECORADO Y LA CANTIDAD DE COLORES QUE NECESITES.

PROCEDIMIENTO

Para las galletas:

1. EN UN BOWL MEZCLA TODOS LOS INGREDIENTES.
2. PRECALIENTA EL HORNO DURANTE 20 MINUTOS A 180 °C.
3. APLANA LA MASA Y CORTA LAS FIGURAS QUE NECESITES, SI NO TIENES CORTADORES PUEDES HACER TUS PROPIAS PLANTILLAS CON PAPEL ENCERADO, COLÓCALAS SOBRE LA MASA Y CORTA ALREDEDOR DE ELLAS CON UN CUCHILLO.
4. HORNEA LAS GALLETAS DURANTE 15 MINUTOS A 180 °C.

Para el glaseado:

1. EN UN BOWL AGREGA EL AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO, EL CREMOR TÁRTARO Y LA CLARA DE HUEVO.
2. BATE PRIMERO DESPACIO PARA INTEGRAR, PUEDES USAR UNA CUCHARA O LA BATIDORA A VELOCIDAD BAJA.
3. UNA VEZ INTEGRADOS TODOS LOS INGREDIENTES BATE A ALTA VELOCIDAD HASTA TENER UNA CONSISTENCIA ESPONJOSA Y BLANCA. (APROX. 2-5 MIN).
4. SEPARA EN BOWLS MÁS PEQUEÑOS DEPENDIENDO DE LA CANTIDAD DE COLORES QUE QUIERAS USAR EN LA DECORACIÓN.
5. AÑADE UNAS GOTITAS DE COLORANTE A CADA BOWL E INTEGRA CON UNA CUCHARA HASTA OBTENER UN COLOR UNIFORME.

Para decorar:

1. TOMA UNA PARTE DEL GLASEADO Y AGREGA ALGUNAS GOTITAS DE AGUA PARA HACERLO MÁS FLUIDO, ESA MEZCLA ÚSALA PARA RELLENAR TODA LA BASE DE LA GALLETA. DÉJALA SECAR DE 3 A 4 HORAS O HASTA QUE LA MEZCLA SE ENDUREZCA Y SE VUELVA OPACA.
2. COLOCA EL GLASEADO EN MANGAS DE REPOSTERÍA, TE RECOMENDAMOS USAR UNA DUYA CIRCULAR NÚMERO 2 PARA HACER DETALLES COMO LOS DE LA IMAGEN DE LA RECETA (ESTÁN PRINCIPALMENTE FORMADOS POR PUNTOS Y LÍNEAS SENCILLAS). SI EL GLASEADO QUEDA MUY LÍQUIDO PARA TRABAJAR LOS DETALLES, PUEDES AGREGAR POCO A POCO MÁS AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO HASTA ALCANZAR LA CONSISTENCIA QUE CONSIDERES MÁS CÓMODA PARA TRABAJAR.
3. SI NO DESEAS QUE SE MEZCLEN LOS DETALLES, RECUERDA DEJAR SECAR CADA CAPA DE 3 A 4 HORAS.