- Ramo de galletas de girasol -

INGREDIENTES

2 ½ tazas de Azúcar Glass Postrelicioso

¼ de taza de claras de huevo pasteurizadas

Un chorrito de Vainilla Molina Cristalina

1 cdta de jugo de limón

Colorante amarillo

10 galletas de chocolate con relleno

10 palitos para paletas

PROCEDIMIENTO

1. Mezcla en un bowl el Azúcar Glass Postrelicioso con las claras de huevo, el chorrito de Vainilla Molina Cristalina y el jugo de limón; bate hasta obtener una consistencia fluida.

2. Agrega colorante amarillo al gusto y vierte el glaseado en una manga pastelera con duya circular #4.

3. Sobre un pliego de papel encerado dibuja círculos un poco más pequeños que las galletas que usarás y también haz algunas marcas que indiquen dónde irán los pétalos. Asegura el papel a una bandeja con algunas gotas de glaseado.

4. Dibuja el contorno del círculo con el glaseado amarillo y luego la mitad de los pétalos; primero haz los pétalos más grandes y deja un espacio entre ellos. Déjalos secar de 3-4 horas. Cuando se sequen, dibuja el resto de los pétalos un poco más pequeños y déjalos secar toda la noche.

5. Para armar las flores, separa ambas partes de la galleta y pega con glaseado uno de los palitos de madera.

6. Agrega glaseado alrededor del relleno de la galleta y coloca sobre él los círculos con los pétalos ya secos.

7. Añade más glaseado sobre los pétalos y cierra con la otra mitad de la galleta. Déjalos secar hasta que estén firmes.

8. Envuelve con una capa de papel encerado, una capa de papel decorativo y sujétalo todo con un listón.