- Galletas con flores comestibles -

INGREDIENTES

3 TAZAS DE HARINA

2 CUCHARADITAS DE LEVADURA EN POLVO

½ CUCHARADITA DE SAL

16 CUCHARADAS DE MANTEQUILLA SIN SAL, EN TROZOS Y FRÍA

1 TAZA DE AZÚCAR

1 huevo grande

Un chorrito de Extracto Natural de Vainilla Molina

1 cucharadita de extracto de naranja

1 cucharadita de ralladura de naranja

Flores comestibles

PROCEDIMIENTO

1. Precalienta el horno a 180 °C y forra 3 bandejas para hornear con papel pergamino.

2. En un bowl grande, bate la harina, la levadura en polvo y la sal.

3. Aparte, bate la mantequilla y el azúcar hasta que estén completamente mezclados y no queden trozos visibles de mantequilla.

4. Añade el huevo, un chorrito de Extracto Natural de Vainilla Molina, el extracto de naranja y la ralladura de naranja y mezcla para incorporarlos.

5. Agrega los ingredientes secos y bate hasta que estén bien integrados, pero desmenuzables.

6. Vierte la masa sobre una superficie limpia y forma una bola con las manos.

7. Enharina ligeramente la superficie y la parte superior de la masa. Extiéndela y utiliza un cortador de galletas.

8. Hornea las galletas por tandas durante 8-10 minutos, hasta que estén ligeramente doradas por los bordes.

9. Mientras las galletas se hornean, retira los tallos y las hojas de las flores, desinféctalas y colócalas sobre una toalla de papel.

10. Después de sacar las galletas del horno, coloca las flores comestibles sobre las galletas, dando golpecitos suaves para asegurarse de que se adhieren. Coloca otra bandeja para hornear encima de las galletas para presionarlas durante 1-2 minutos; esto ayudará a que las flores se peguen a las galletas mientras se enfrían.

11. Retira la bandeja y deja que las galletas se enfríen por completo para que se endurezcan.

12. Coloca las galletas en un plato o en una caja de regalo y sírvelas.