

- Galletas de mantequilla navideñas -



INGREDIENTES

PARA LAS GALLETAS:

1 TAZA DE MANTEQUILLA SIN SAL A TEMPERATURA AMBIENTE

3 CUCHARADAS DE QUESO CREMA, SUAVIZADO

½ TAZA DE AZÚCAR REFINADA

¼ DE TAZA (30 G) DE AZÚCAR GLASS POSTRELITOS SABOR VAINILLA

2 PIEZAS DE HUEVO

1 YEMA DE HUEVO

3 TAZAS DE HARINA + LO NECESARIO PARA ESPOLVOREAR AL EXTENDER LA MASA
½ CUCHARADITA DE SAL

1 CUCHARADA DE CREMOR TARTARO
1 CUCHARADITA DE POLVO PARA HORNEAR

2 M DE LISTÓN

PARA EL GLASEADO:

2 ¾ TAZAS DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO

1 CLARA DE HUEVO PASTEURIZADA

1 CDA DE JUGO DE LIMÓN
1 CDTA DE CREMOR TARTARO
COLORANTES EN GEL AL GUSTO

PROCEDIMIENTO

PARA LAS GALLETAS:

1.

EN UN TAZÓN GRANDE, VIERTES LA MANTEQUILLA, EL QUESO CREMA, EL AZÚCAR REFINADA Y EL AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO, MEZCLA CON UNA BATIDORA ELÉCTRICA A VELOCIDAD ALTA HASTA QUE ESTE CREMOSA Y TODOS LOS INGREDIENTES ESTÉN BIEN INTEGRADOS.

2.

AÑADE LAS PIEZAS DE HUEVO Y LA YEMA; BATE PARA INTEGRARLOS A LA MEZCLA

3.

AGREGA LA HARINA, LA SAL, EL CREMOR TÁRTARO Y EL POLVO PARA HORNEAR, COMIENZA A INTEGRAR CON UNA PALITA Y LUEGO AMASA CON TUS MANOS LIMPIAS HASTA TENER UNA MASA UNIFORME.

4.

ENVUELVE LA MASA CON PLÁSTICO DE COCINA Y REFRIGERA POR AL MENOS 2 HORAS.

5.

CUANDO PASEN LAS 2 HORAS PRECALIENTA TU HORNO A 180 °C.

6.

RETIRA LA MASA DEL CONGELADOR Y EXTIÉNDELA CON UN RODILLO, SOBRE UNA SUPERFICIE ENHARINADA PARA EVITAR QUE SE PEGUE, HASTA QUE TENGA UN GROSOR DE MEDIO CENTÍMETRO APROX.

7.

ENHARINA TUS CORTADORES NAVIDENOS, ASÍ NO SE PEGARÁN A LA MASA, Y CORTA TUS FORMAS FAVORITAS.

8. RETIRA EL EXCEDENTE DE MASA, SI TE CUESTA TRABAJO, PUEDES METERLA AL CONGELADOR POR 5 MIN. SI TE SOBRA MUCHA MASA EXTIÉNDELA DE NUEVO Y REPITE EL PROCESO.
9. CUANDO TUS GALLETAS ESTÉN CORTADAS, USA UNA DUYA REDONDA #10 O UN POPOTE DE METAL PARA HACER UN AGUJERO PEQUEÑO EN LA PARTE SUPERIOR DE CADA GALLETA PARA QUE SE PUEDAN COLGAR.
10. COLOCA LAS GALLETAS EN BANDEJAS CON PAPEL PARA HORNEAR.
11. HORNEA A 180°C ENTRE 10-12 MINUTOS HASTA QUE LOS BORDES ESTÉN DORADITOS.
12. DEJALAS ENFRIAR Y DECORALAS CON EL GLASEADO.

PARA EL GLASEADO:

1. EN UN TAZÓN AGREGA EL AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO, LA CLARA DE HUEVO, EL JUGO DE LIMÓN Y EL CREMOR TÁRTARO. BATE A MANO HASTA QUE SE INTEGREN LOS INGREDIENTES Y TENGAS UNA MEZCLA ESPESA CON CONSISTENCIA FLUIDA.
2. SI EL GLASEADO SE SIENTE DEMASIADO ESPESO PUEDES AGREGAR POCO A POCO MÁS JUGO DE LIMÓN O SI ESTÁ MUY LÍQUIDO AÑADE MÁS AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO HASTA QUE TENGAS LA CONSISTENCIA QUE NECESITAS.
3. DIVIDE EL GLASEADO EN DOS O MÁS PORCIONES, DEPENDIENDO DEL NÚMERO DE COLORES QUE QUIERAS USAR.
4. PINTA CADA PORCIÓN CON COLORANTE EN GEL, TE RECOMENDAMOS EMPEZAR CON UNA GOTITA, REVOLVER E IR AGREGANDO MÁS POCO A POCO, HASTA OBTENER EL COLOR QUE DESEAS.
5. VIERTE EL GLASEADO YA PINTADO EN UNA MANGA PASTELERA CON DUYA CIRCULAR #3 Y RELLENA TODA LA GALLETA.
6. DÉJALA SECAR POR AL MENOS UNA HORA Y LUEGO AGREGA LOS DETALLES, PUEDES ESCRIBIR LOS NOMBRES DE TUS PERSONAS FAVORITAS Y REGALÁRSELAS.

7.

CUANDO ESTÉN COMPLETAMENTE SECAS CORTA UN PEDACITO DE LISTÓN E INSÉRTALO EN EL AGUJERO QUE HABÍAS HECHO. ¡LISTAS PARA DECORAR TU ARBOLITO!