



Septimània
Club familiar

Galletas decoradas

Encarnita Peña Peña

Tziranda Hernández Döring

GALLETAS DE MANTEQUILLA:

Ingredientes:

Galletas:

- 400 gr. de mantequilla
- 300 gr. de azúcar
- 2 cucharaditas de vainilla
- 2 cucharas de leche
- 500 gr. de harina

Glasa:

- 500 gr. azúcar glasé
- 1 limón pequeño
- Agua

Glasa real:

- 250 G de azúcar lustre o glasé
- 1 Cucharada de clara (albúmina) en polvo (4 cucharadas de clara si es líquida, recomendamos pasteurizada).
- 3 cucharadas de agua
- 12 gotas de vinagre de manzana

Elaboración:

De las galletas:

- Batir el azúcar con la mantequilla (a punto pomada) hasta formar una crema.
- Añadir el huevo y la harina, batir y amasar (no mucho).
- Dejar reposar la masa filmada 2 horas en la nevera.
- Estirar la masa con rodillo a unos 0,5 cm de grosor.
- Cortar con los cortapastas sobre tapete de silicona.
- Hornear 15 minutos a 180 ° C

De las Glaras:

- Combinar todos los ingredientes en un bol. Batir con batidora eléctrica entre 5 y 10 minutos.

Es probable que tenga que ir ajustando la consistencia final en función del medio en que estamos, retocando básicamente las dosis de azúcar y agua.

Receta B:

INGREDIENTES para la MASA (unas 20 galletas medianas):

- 100 gr de azúcar
- 200 gr de mantequilla
- 1 huevo
- 320 g de harina



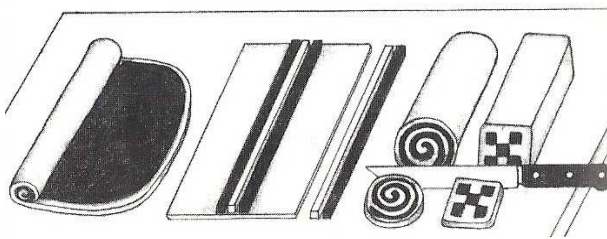
PASTAS EN BLANCO Y NEGRO:

Ingredientes:

300 gr de mantequilla
150 gr de azúcar en polvo
Un pellizco de sal
400 gr de harina
30 gr de cacao en polvo
1 clara de huevo



Amasar la mantequilla con el azúcar y la sal. Agregar la harina tamizada y dividir la masa en 2 partes. Mezclar una parte con el cacao en polvo. Dejar reposar las 2 porciones de masa, envueltas en papel de aluminio, 2 horas en el frigorífico.



Cortar un trozo de cada porción de masa y extenderlo sobre una superficie enharinada, de forma que tengan 2 mm de espesor.

Laberintos: Pintar una capa de masa con la clara batida, colocar encima la otra y formar una barra redondeada

Damero: formar con cada masa unas barras rectangulares. Pintarlas con clara de huevo y unir las formando un damero. Envolverlas con masa clara u oscura.

Con la misma técnica se pueden hacer flores, dianas....

Dejar la masa en la nevera hasta que esté consistente y cortarla luego en rodajas de ½ cm de espesor. Cocer las pastas en horno precalentado a 190º, a altura media, unos 10 minutos. Dejar enfriar en la bandeja de horno y despegar con una espátula.

PASTAS SOLES

Ingredientes:

300 gr de mantequilla
250 gr de azúcar glasé
125 gr de fécula o maizena
500 gr de harina
250 cc de leche
1 pizca de sal y la corteza de 1 limón rallada
100 gr de baño de chocolate.



Batir la mantequilla con la maizena y el azúcar hasta conseguir una masa suave pero no espumosa. Añadir la leche. Agregar lentamente la sal, la ralladura de limón y la harina tamizada. Si está muy espesa para la manga pastelera, añadir más leche (puede hacer falta hasta 100 cc más)

Introducir la masa en la manga con la boquilla estrellada y formar eses y aros sobre la bandeja de horno. Meter en el horno precalentado a 190º, unos 10 minutos, a altura media.

Cuando están frías se pueden bañar en chocolate. Dejar secar sobre una rejilla o papel de silicona.