



receta  
galletas  
decoradas

**Ingredientes** para 30 galletas.

### galleta

100 gr de azúcar  
200 gr de mantequilla  
1 huevo  
350 gr de harina  
1 cucharadita de extracto de vainilla

### glacé

250 gr azúcar glacé  
4 cucharadas de claras líquidas pasteurizadas o una clara de huevo  
10 gotas de vinagre de manzana o vinagre blanco

### utensilios

Bol acero inox. mediano para mezclar masa  
Varillas eléctricas  
Rodillo con alturas Joseph-Joseph  
Báscula  
Cuchara sopera  
Cuchillo  
1 Decopen  
4 biberones  
1 biberón (con agua)  
Tapete silicona  
Espátula  
Papel cocina  
2 mangas pasteleras desechables  
Papel film  
Cortadores/moldes galleta  
1 bandeja para presentar galletas acabadas



## preparación

### galleta

En primer lugar bate en un bol la mantequilla a temperatura ambiente junto con el azúcar hasta que quede bien mezclado.

Después, añade el huevo y la harina.

Puedes aromatizar la mezcla con esencia de vainilla, pero también con 4 cucharadas soperas de zumo de limón natural u otras esencias.

Cuando tengas la mezcla hecha, forma una bola, envuélvela en film y mantenla en la nevera como mínimo 2 horas.

Retírala de la nevera y estira la masa entre dos hojas de papel de horno y con el rodillo. Debe quedar de un grosor de 5/6 mm, según el rodillo que tengamos. Lo ideal es usar uno con niveles.

Ahora puedes usar los cortadores de galletas que desees y cortar las formas.

Luego las colocas en una bandeja de horno sin engrasar (o con papel de horno) y horneas a 180° durante unos 10/12 minutos y si son grandes, durante unos 15 minutos.

Una vez hechas, las retiras del horno y se dejan enfriar.

Estas galletas se pueden congelar una vez frías, bien cerradas en un tupper. Mejor no congelarlas una vez decoradas.

Cuando estén decoradas, debemos esperar 24 horas para que queden completamente secas.

Una vez hechas, se pueden guardar en bolsas de celofán y duran hasta 3 meses en perfectas condiciones.

### glacé

Para hacer bordes de galleta y para detalles posteriores:

Mezclas los ingredientes en un bol con unas varillas eléctricas durante unos 5 minutos. Empezar con baja velocidad y terminar a velocidad alta.

Inmediatamente después, dispones el glacé en un tupper cubierto con film que quede en contacto con el glacé para que no se seque. Tapar para que no entre nada de aire.

Este glacé se puede teñir con el colorante alimenticio que se desee. Es importante que el colorante sea en gel o pasta, no líquido, pues nos variaría la textura final. Y siempre empieza poniendo muy poca cantidad porque luego es mejor añadir más si se desea un tono más subido.

Normalmente, este glacé se pone en una manga pastelera con una boquilla del nº 2 para realizar los bordes de la galleta y también para detalles posteriores una vez esté seca la galleta.



Glacé fluido, para rellenar:

Se usa el mismo glacé para hacer los bordes pero en este caso, se van añadiendo cucharaditas de agua, poco a poco, hasta conseguir una textura fluida. Para saber el punto exacto, se le pasa un tenedor por la superficie y si las marcas del tenedor desaparecen a los 5 segundos el glacé está en su punto perfecto. Si no desaparecen, añadir algo más de agua y si nos hemos pasado de líquida, añadir más azúcar glas o más glacé.

Este glacé se puede poner, o bien en un biberón de cocina o bien en el Decopen de Lékué para cubrirla. Si se quiere decorar con sprinkles, purpurina comestible, etc. se debe poner cuando el glacé de la superficie todavía está húmedo.

¡Y con tu creatividad seguro que consigues hacer unas galletas únicas!

¡Que las disfrutes!

