

Galletas para Sara.



Hace pocos días dio a luz, tras un difícilísimo embarazo, Miriam, la hija de mi prima y madrina Luisa, convirtiéndola en la abuela más feliz del mundo.

Luisita, como la llamamos en casa, se trasladó a Madrid junto a Manolo, su marido, formando allí el hogar en el que viven desde hace muchos años, aunque mantiene casa aquí, en su Motril natal en el que pasa largas temporadas para estar cerca de su padre y lejos del estrés de la capital.

Nos vemos muy de tarde en tarde pero existe entre nosotras un cariño muy especial.

Luisita es una mujer bonita, alegre, jovial, llena de energía, un torbellino que levanta a su paso el ánimo de quien se cruza con ella.

En estos últimos meses ha estado cerca de su hija, a la que recuerdo como una preciosa adolescente de ojos azules que ahora y tras una complicada gestación alumbró a Sara, una niña que será sin duda querida y adorada por unos abuelos que hoy rebosan de alegría.

A Manolo y Luisita, a Miriam y sobre todo a Sara les deseo felicidad infinita, la que ellos se merecen.

Se que mi prima sigue mis publicaciones y, a través de San Facebook, me pidió esta receta que estoy encantada de preparar para ella, serán las «Galletas de Vainilla» más cariñosas del mundo de las que haré nueva hornada cuando vayamos a vernos y pueda llevarse una cajita.

Con la cantidad de blogs, cursos y webs sobre galletas que existen me parece una temeridad exhibir las mías pero están hechas con mucho amor, para mí siempre, lo más importante.

«Galletas de Vainilla»

Ingredientes (para 24 galletas)

- 300 gramos de Azúcar
- 2 huevos (2 yemas y una clara)
- 300 gramos de Harina de trigo.
- 175 gramos de mantequilla.
- 1 pellizco de sal.
- 1 cucharada de Esencia de vainilla.
- Cortapastas con forma de corazón y corona.



Preparación:

Se derrite la mantequilla en el microondas y se vierte en un bol junto con el azúcar. Se bate bien hasta que el azúcar quede absolutamente disuelto en la mantequilla. A continuación se agregan las dos yemas de huevo y la clara, la vainilla y el pellizco de sal y se remueve bien otra vez hasta obtener una masa muy cremosa y homogénea. Seguidamente tamizamos la harina encima de la mezcla y, con las manos bien limpias, se va amasando todo hasta conseguir una masa homogénea y consistente (no debe pegarse en las manos). Cuando la mezcla está lista se envuelve en un plástico de cocina o bien en una bolsa limpia y se mete en la nevera una media hora. Una vez refrigerada la masa podemos empezar a preparar las galletas estirando con un rodillo (a mi me gustan los de silicona) sobre una superficie lisa y espolvoreada con harina, procurando que la masa adquiera un grosor de 1 cm. aproximadamente (el grosor no tiene porqué ser exacto, depende del gusto de cada uno).

Con ayuda de un cortapastas se van cortando las galletitas. En caso de no tener cortapastas puedes hacerlo con un vaso pequeño o se pueden elaborar unos moldes caseros cortando las formas en una cartulina y luego recortándolas encima de la masa con un cuchillo. Se van colocando delicadamente las galletitas encima de una bandeja del horno sobre papel de hornear procurando dejar una distancia de unos 3 centímetros entre ellas.

Se introducen en el horno previamente calentado a 180° y se dejan hornear aproximadamente 10 o 12 minutos, hasta que apenas estén cocidas, no dejes que cojan color pues te quedarán duras.

Una vez cocidas se retiran del horno y se dejan enfriar para comerlas así o decoradas como en este caso con fondant y glasa real.



Para la decoración :

Glasa real:

Ingredientes:

- 2 clara de huevo
- Azúcar glas unos 200gr.
- Zumo de medio limón.
- Colorante (yo he usado un poco de rojo y azul).



Preparación:

Poner en un bol la clara de huevo y añadir un poco de la esencia, un poco de azúcar y mezclar con un tenedor. Poco a poco y sin dejar de batir, vais añadiendo mas azúcar según la consistencia que queráis.

Tenéis tres consistencias:

- Punto liviano: el menos denso y con mas brillo.
- Punto medio: mas espeso y con un poco menos de brillo.
- Punto pétalo: muy espeso, se puede utilizar para pegar estructuras o adornos para vuestras tartas.

He preparado una glasa liviana, muy brillante y después de rellenar una manga desechable, he añadido dos gotas de colorante rojo y una de azul para conseguir un color malva suave con el que he rellenado otra manga con una boquilla muy fina para decorar.





-
- Fondant blanco.
 - Jarabe de Arce.
 - Pegamento líquido comestible o Ginebra.
 - Perlitas rosas.
 - corazoncitos de Azúcar.



Ablandar el fondant con las manos amasándolo. Extender con ayuda de un rodillo de silicona y cortar con los mismos cortapastas que usamos para hacer las galletas. Pintar la cara superior de las galletas con el jarabe de arce y colocar el fondant encima presionado suavemente para fijarlo.



Ahuecamos con ayuda de un palillo para colocar las perlititas o corazones.

Pincelamos los huecos con el pegamento o en su defecto un poco de ginebra.



Pespunteamos con la parte afilada del palillo.



Espero que os gusten.

Besos!!!!