

Galletas Navidadeñas de Mantequilla.(Post Extra)



Éste es un post extra especial galletas en el que os doy algunas ideas para decorarlas de manera sencilla y con un resultado elegante y delicioso que entusiasmarán a los más pequeños de la casa (y algún que otro «Grande también»).

Aquí tenéis las recetas.

Espero que os gusten. Besos.

«Galletas de Mantequilla»

Ingredientes (para unas 50 galletas)

- 250 gramos de Azúcar glass.
- 1 huevo XL.
- 550 gramos de Harina de trigo.
- 250 gramos de mantequilla.
- 3 Cucharadas de leche.
- 1 cucharada de Esencia de vainilla.



Preparación:

Se ablanda la mantequilla en el microondas y se bate en un bol junto con el azúcar hasta que queden absolutamente integrados. A continuación se agrega el huevo, la vainilla y la leche, 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 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 ya 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 adquiriera 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 galletas. Se van colocando delicadamente 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 180º 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 sobre una rejilla para comerlas así o decoradas como en este caso con fondant y glasa real.

Para la decoración :

Fondant Blanco sabor Marshmallow.

Fondant Marrón sabor Chocolate.

Glasa real:

Ingredientes para una glasa espesa:

- 1 clara de huevo
- Azúcar glas unos 200gr

Preparación:

Poner en un bol la clara de huevo y añadir el azúcar tamizada batiendo con las varillas a la potencia mínima hasta lograr 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 espesa para perfilar con una boquilla muy fina y he reservado la mitad a la que he añadido una cucharadita de agua para el relleno con una boquilla un poco más ancha.

Y estas son las diferentes galletas que he preparado, sencillos modelos pero muy vistosos y riiicos!!!

«Pajaritos para el Árbol de Navidad»



Hacer agujeritos antes de hornear para poner el hilo después.







«Copos de Nieve»





«Ginger Boys», «Renos» y «Coronas»

















Felices Fiestas!!!