Galletas Fantasma y Calabacitas.

«Galletas Fantasma y Calabacitas».

Ingredientes (para unos 20 Fantasmas y 4 Calabacitas):

Para la masa de las Galletas

-500 gr. de Harina de Trigo.

-250 gr. de Mantequilla en Pomada.

-125 gr. de Azúcar glasé Tamizada.

-10 Cucharadas Soperas de Leche.(75 ml.).

-Una pizca de Vainilla en polvo.

En una superficie lisa ponemos la harina formando una montañita y le tamizamos encima el azúcar, le hacemos un hueco en el centro simulando un volcán y añadimos dentro la mantequilla en pomada (reblandecida pero no líquida), la leche y la vainilla y trabajamos la masa con las manos hasta que se despegue fácilmente.

Le dais forma de bola a la masa, la envolvéis en papel de film y la metéis en la nevera durante media hora.

Para el corte

– Papel de Hornear.
– Rulo de Silicona.
– Cortapastas.

Colocamos la mitad de la masa sobre un papel de hornear y sobre una superficie lisa, aplastamos un poco y la cubrimos con otro papel para que no se nos pegue en el rodillo con el que la extenderemos hasta que consigamos una lámina de más o menos 1 centímetro de grosor (si tenéis varillas niveladoras mejor, sino a ojo!!!). Quitáis el papel de arriba y cortáis con el cortapastas todas las figuras que os quepan. Retiráis la masa sobrante (con cuidado de no estropear las figuras) volvéis a colocar el papel encima y las metéis de nuevo en la nevera, sobre una bandeja plana para que no se os deformen.

Repetiremos esta operación mientras tengamos masa.

Cuando hayáis cortado toda la masa y tras un mínimo de 15 minutos en la nevera podéis comenzar a colocar las figuras en la bandeja del horno sobre papel de hornear y horneáis a 180ºC (siempre con el horno precalentado) hasta que los bordes comiencen a tostarse (al rededor de 12 a 15 minutos según tamaño de la figura elegido).

Sacar del horno y esperar un par de minutos antes de retirarlas de la bandeja y colocarlas con cuidado sobre una rejilla para que se enfríen.

A que siempre sobra un poquitico de masa que ya no se puede cortar? pues no la tiréis!!! mirad que calabacitas mas monas me han salido y aquí tenéis el paso a paso por si os animáis a hacerlas. El horneado y enfriado es igual que el de las anteriores.

Para la Glasa y decoración

– 250 gr. de Preparado Royal Icing que puedes comprar aquí .

– Agua.

– Boquilla Willton nº 2.

– Ojos de Azúcar.

– 2 Gotas de Colorante en Gel Naranja.

– Sprinkles de Color Verde.

Preparamos la galsa siguendo las instrucciones del fabricanate o si queréis hacerla de un modo tradicional podéis mirarlo aquí.

Llenaremos una manga pastelera pequeña, con la boquilla del 2 puesta, con glasa a punto de escritura para hacer los bordes (reservando un par de cucharadas de esta glasa) y el resto de la glasa la haremos más fluída para ponerla en un biberón y rellenar los interiores de las galletas fantasma. Una vez que hayamos hecho los bordes a todos los fantasmitas, esperamos a que estén secos antes de pasar a rellenarlos poniendo una cantidad de glasa fluída que nos permita cubrirlos completamente con ayuda de una esteca o palillo de plástico. Una vez cubiertos colocamos un ojo a cada fantasma y dejamos secar.

Para decorar las calabacitas vamos a mojar el pincel en el tinte en gel y a diluirlo en una cucharada de agua con la que pintaremos los surcos de las calabazas. Les clavamos los Sprinkles a modo de rabito y a la glasa de escritura que habíamos reservado le añadimos el tinte restante y la colocamos en una manga nueva con la boquilla del 2 limpia. Rellenamos los surcos de las calabacitas con la glasa tintada y le hacemos unas berruguitas.

Et voilà…Un escenario de susto!!!!!

Uhhhh!!!

Ya se lo que quiero