

RECETA GALLETAS DE MANTEQUILLA DECORADAS CON FONDANT

Las cantidades que citamos a continuación sería para unas 35 -40 galletas medianas

INGREDIENTES

250 gramos de mantequilla a temperatura ambiente

250 gramos de azúcar glas

1 huevo XL a temperatura ambiente

650 gramos de harina tamizada

Un poquito de leche para ligar la masa

Aroma de vainilla al gusto

PREPARACIÓN

Batimos la mantequilla durante un minuto aproximadamente hasta que quede textura de pomada i coja un tono blanquecino.

Vamos añadiendo el azúcar tamizado poco a poco durante unos 3 minutos aproximadamente, hasta que veamos que el azúcar este bien integrado con la mantequilla.

Nos ayudamos con una lengüeta para bajar la masa de las paredes del bol.

En el momento en el que la masa quede esponjosa iremos añadiendo el huevo i el aroma de vainilla. Es importante que el huevo este a temperatura ambiente, sino podría cortar la mantequilla.

Mezclamos i añadimos poco a poco la harina que previamente estará tamizada, si vemos que hace grumos añadiremos un poquito de leche para ligarla.

Una vez tengamos una masa compacta lo sacaremos i la trabajaremos con las manos para acabar de compactar la masa, una vez esta no se enganche en las manos tendremos la masa lista.

Seguidamente se meterá en la nevera una horita para que luego nos sea más fácil trabajar con la massa.

Ahora ya podemos hacer nuestras galletas! Con diferentes moldes podremos hacer las formas que más nos gusten! En nuestro caso utilizaremos un molde de dragón!

Precalentar el horno a 180º y metemos durante unos 15 minutos las galletas al horno i ya tendremos nuestras galletas de dragón listas!

PARA DECORAR!

Para decorar las galletas utilizaremos fondant! Se trata de una pasta muy parecida a la plastilina pero es comestible!

Se utiliza mucho para la pastelería creativa, sobre todo para pasteles, cupcakes i galletas!

El fondant lo podeis encontrar en pastelerías creativas, también venden unos colorantes alimenticios que tiñen este fondant, ya que lo suelen vender de color blanco, aunque también lo podemos encontrar ya teñido.

Ahora con un poquito de imaginación i maña podremos decorar nuestras galletitas de dragón!



