

GALLETAS DECORADAS PARA NAVIDAD

 solgundaker.com/blog/galletas-decoradas-navidad

December 9,
2019

TIEMPO PREP: 35 MIN | TIEMPO COCINA: 12 MIN | PORCIONES: 24

Ingredientes

- 2 barras (230 g) de mantequilla a temperatura ambiente
- 1 taza de azúcar en polvo
- 1 clara de huevo
- 1/2 cda de esencia de vainilla sin color
- 3 tazas de harina de trigo
- Chispas decorativas comestibles en colores navideños

Glaseado

- 1 taza de azúcar en polvo
- 1 1/2 cda de agua

Preparación

1. En el tazón de la batidora, colocar la mantequilla y el azúcar en polvo. Con el batidor de paleta y a velocidad baja, batir hasta que se incorporen los dos ingredientes. Raspar los lados del tazón. Agregar la clara de huevo y vainilla y batir a velocidad media hasta que todo esté incorporado. Raspar nuevamente los lados del tazón. Añadir la harina y mezclar a velocidad baja hasta que se incorpore. No mezclar de más.
2. Pasar la mezcla a un plástico de cocina. Cubrir bien y refrigerar por 20 minutos. Enharinar la superficie de la mesa y estirar la pasta con un rodillo, hasta alcanzar un grosor de aproximadamente 1/2 cm. Cortar figuras con cortadores de galleta de

grosor de aproximadamente 1/2 cm. Cortar figuras con cortadores de galleta de formas navideñas. Colocar las figuras en una bandeja para horno preparada con un mat de silicón o papel parchment.

3. Precalentar el horno a 350°F. Hornear las galletas por 12 minutos aproximadamente, hasta que los bordes estén ligeramente dorados. Esperar 5 minutos y trasladarlas a una rejilla para terminar de enfriarlas.
4. En un tazón aparte colocar el azúcar en polvo para el glaseado. Agregar el agua y mezclar bien hasta que no se vean grumos. No agitar con mucha fuerza, ya que se empezarán a crear burbujas.
5. Colocar el glaseado real en una manga pastelera con una punta redonda pequeña. Primero, delinear el borde de las galletas y luego rellenar toda la superficie de la galleta. Decorar con las chispas navideñas antes de que el glaseado se seque. Almacenar en un recipiente hermético, una vez que se sequen por completo. Tardarán aproximadamente 1 hora.