



Cerditos de Fiesta

35 raciones



Nivel medio

hasta 40 Min.



Instrucciones:

Utensilios:

bol
batidora eléctrica con varillas metálicas
Film plástico
bandeja del horno
Papel de horno
Rodillo
cortapastas redondo (o un vaso pequeño) de 5-6 cm de diámetro

Para la masa:

350 g harina
200 g mantequilla o margarina
125 g azúcar
1 clara de huevo
sal
1 cucharada sopera de zumo de limón
1 cucharadita de Azúcar vainillado

Para la decoración:

2 botes de Minifiesta sabor Choco Dr. Oetker
18 nubes rosas
1 paquete de Lápices pasteleros de colores Dr. Oetker
2 Fondant de azúcar Dr. Oetker
1 paquete de Colorantes Alimentarios Dr. Oetker

Preparación de la masa:

- 1 Mezclar la mantequilla o margarina, la harina, el azúcar, el azúcar vainillado, el zumo de limón, la clara de huevo y una pizca de sal.
- 2 Amasar la masa con las manos o una batidora eléctrica con palas de amasar durante aprox. 1 - 2 minutos hasta obtener una masa suave y homogénea.
- 3 Cubrir la masa con film transparente y dejar reposar en la nevera durante 1 hora.

Horneado:

- 4 Precalentar el horno: Eléctrico: 210°C (arriba y abajo). Ventilación: 200 °C. Gas: posición 3-4.
- 5 Cubrir la bandeja con papel de horno.
- 6 Estirar la masa con la ayuda de un rodillo hasta que tenga 3-4 mm de grosor y cortar círculos de Ø 5-6 cm.





- 7 Amasar el resto de la masa, estirarla de nuevo y cortar nuevos círculos.
- 8 Colocarlos sobre el papel, dejando 1 cm de separación entre ellos.
- 9 Hornear en la parte inferior durante aprox. 12 minutos y dejar enfriar.

Decoración:

- 10 Aplicar colorante rojo a dos terceras partes del fondant hasta obtener el color deseado y amasar para colorearlo de color rosa. Si se desea un color más intenso añadir un par de gotas más.
- 11 Cubrir con el fondant rosa las galletas y con el resto de fondant recortar las orejas y pegarlas humedeciéndolas con un poquito de agua.
- 12 Cortar por la mitad las nubes y pegarlas con un lápiz pastelero a modo de hocico.
- 13 Usar las bolitas Minifiesta Dr. Oetker para hacer los ojos y acabar el hocico.

Paso a paso:

- Colorear el fondant y formar dos bolas de distinta tonalidad.
- Aplastar con un rodillo y recortar las orejas, la cola y tres círculos: uno para el cuerpo, otro para la cabeza y el último para el hocico.
- Doblar la cola en forma de espiral y colocar el hocico y las orejas encima de la cabeza, y la cabeza a su vez encima del cuerpo.
- Finalmente pegar la cola al cuerpo y dibujar los ojos.

