



Cookies de Halloween

16 unidades de    Nivel fácil  hasta 20 Min.



Instrucciones:

Utensilios:

Un Cuenco
Cuchara de madera
Rodillo
bandeja del horno
Papel Vegetal
Pincel

Para las cookies:

1 pack de Deco Cookies
Halloween Dr. Oetker
60 g mantequilla
1 huevo
50 g harina para espolvorear
100 g almidón de maíz

Antes de empezar:

- 1 Precalentar el horno con ventilación arriba y abajo a 160°C.
- 2 Cubrir la bandeja del horno con papel vegetal.

Para las cookies:

- 3 Verter el preparado en polvo, la mantequilla y el huevo en un cuenco.
- 4 Mezclar con cuchara de madera hasta conseguir una masa homogénea.
- 5 Estirar la masa sobre una superficie enharinada hasta conseguir un grosor de aproximadamente 3mm.
- 6 Utilizar el molde incluido en el Kit para recortar las galletas hasta agotar toda la masa.

Para el horneado:





- 7 Hornear durante 12' aproximadamente o hasta que la superficie de las galletas comiencen a tomar color.
- 8 Retirar las galletas del horno y dejar enfriar por completo antes de decorar.

Para la decoración:

- 9 Tiñe de naranja uno de los paquetes de fondant que vienen en el kit. Si se vuelve pegajoso puedes añadir un poco de almidón de maíz.
- 10 Estira el fondant con el rodillo de cocina y corta figuras utilizando el molde incluido en el kit.
- 11 Para adherir el fondant a las galletas pincela la superficie de las galletas con un poco de agua y alisa el fondant con las manos.
- 12 Ya puedes dibujar caras tenebrosas para tus galletas de Halloween con el lápiz pastelero incluido en el kit.

