



# Corona de Cookies

16 raciones



Nivel medio

hasta 30 Min.



## Instrucciones:

### Utensilios:

Un Cuenco  
Cuchara de madera  
bandeja del horno  
Papel Vegetal  
Rodillo

### Para las Cookies:

1 pack de Las dulces galletas de Navidad  
60 g mantequilla  
1 huevo  
50 g almidón de maiz

## Antes de empezar:

- 1 Precalentar el horno a 170°C con ventilación arriba y abajo
- 2 Derretir la mantequilla en un cazo pequeño o unos segundos al microondas.

## Para las galletas:

- 3 En un cuenco coloca el contenido del envase del mix de galletas Dr. Oetker.
- 4 Añade el huevo y la mantequilla derretida.
- 5 Mezclar todo con una cuchara de madera hasta obtener una masa. Tapar y dejar reposar en nevera durante 10'.
- 6 Estirar la masa con un rodillo de cocina hasta alcanzar unos 5 mm de espesor.





- 7 Utilizar los cortadores de galletas que vienen en el kit para cortar las galletas.
- 8 Colocar las galletas en la bandeja para horno con papel vegetal y hornear 12'.
- 9 Dejar enfriar.

### Para la decoración:

- 10 Espolvorear una superficie lisa con almidón de maíz y estirar el fondant con el rodillo de cocina hasta que tenga unos 2 mm de espesor.
- 11 Cortar las galletas utilizando los mismos cortadores de las galletas.
- 12 Pegar el fondant sobre las galletas utilizando un poco de agua y alisar con la palma de la mano.
- 13 Hacer diseños utilizando los lápices pasteleros que vienen con el kit y las bolitas doradas y plateadas.
- 14 Disponer las galletas en un plato o bandeja redonda en forma de corona.
- 15 Terminar con un moño de raso para decorar la corona.

