



# Deco Cookies Pascua Dr. Oetker

20 raciones



Nivel fácil

hasta 20 Min.



## Instrucciones:

### Utensilios:

Rodillo de cocina  
bandeja del horno  
Papel de horno  
Un Cuenco  
Espátula  
Cuchillo

### Para las deco cookies:

1 paquete de Deco Cookies Pascua  
1 huevo  
60 g mantequilla  
50 g almidón de maíz

## Antes de empezar:

- 1 Precalentar el horno con ventilación arriba y abajo a 170°C.
- 2 Preparar la bandeja con una hoja de papel para horno.
- 3 Tener la mantequilla a temperatura ambiente, o calentarla unos segundos al microondas.

## Para hacer las galletas:

- 4 Vacía el contenido del sobre en un cuenco y añadir el huevo y la mantequilla.
- 5 Mezcla la masa con espátula hasta obtener una mezcla homogénea, también puedes hacerlo con las manos.
- 6 Deja reposar la masa 10' en nevera.
- 7 Estira la masa con un rodillo de cocina hasta que tenga 5 mm de espesor.





- 8 Corta la masa con el cortante en forma de huevo y colocar las galletas en la bandeja preparada.
- 9 Hornea durante 10' hasta que las galletas comiencen a dorarse.
- 10 Deja enfriar las galletas antes de decorar.

### Para decorar las galletas:

- 11 Retira los fondant de los envases y amásalos un poco para que cojan temperatura y sea más fácil trabajarlo.
- 12 Espolvorea la superficie de trabajo con un poco de almidón de maíz para evitar que el fondant se pegue. Coloca el fondant y estíralo con un rodillo de cocina de modo de modo que quede con unos 3 mm de grosor.
- 13 Cortar el fondant con el cortante de forma de huevo. Puedes utilizar un cuchillo para conseguir las formas y diseños que más te gusten.
- 14 Deja volar tu imaginación y termina las decoraciones con los lápices pasteleros Dr. Oetker.

#### Tip from the Test Kitchen

- Una vez decoradas las galletas se conservan perfectamente en un recipiente hermético a temperatura ambiente durante 4 o 5 días.

