



Galletas animales granja

12 raciones



Nivel fácil

● hasta 65 Min.



Instrucciones:

Utensilios:

1 hoja de papel sulfurizado (de horno)
bandeja del horno
Rodillo

Para las galletas:

125 g mantequilla o margarina
75 g azúcar
1 huevo pequeño
1 cucharadita de Azúcar vainillado
250 g harina tamizada

Para la decoración:

1 paquete de Fondant de azúcar Dr. Oetker*
1 paquete de Colorantes Alimentarios Dr. Oetker
1 paquete de Lápices Pasteleros sabor Chocolate Dr. Oetker

Antes de empezar:

- 1 Precalentar el horno: Eléctrico 180°C (arriba y abajo) • Ventilación 170°C • Gas: posición 2-3

Preparación de la masa:

- 2 En un bol, introducir la mantequilla reblandecida, el azúcar, el azúcar vainillado, el huevo y la harina poco a poco y amasar hasta obtener una masa homogénea.
- 3 Dejar reposar en la nevera envuelta en papel film unos 30 minutos.
- 4 Estirar la masa a 5 mm. y cortar en discos de 5 o 6 cm. de diámetro y colocar sobre la placa de horno cubierta de papel sulfurizado.

Horneado:

- 5 Cocer en el horno precalentado a 180° C entre 15 y 20 minutos. Retirar y dejar enfriar.





La decoración:

- 6 Teñir el fondant del color deseado y estirarlo en una capa fina.
- 7 Cortarlo con el diámetro de la galleta y pegarlo encima cuando la galleta esté fría humedeciendo con agua o mermelada la parte en contacto.
- 8 Volver a extender y recortar las piezas necesarias para cada animalito.
- 9 Pegarlas también con unas gotitas de agua.
- 10 Terminar dibujando con los lápices pasteleros.

