



Galletas calavera

25 - 30 raciones



Nivel fácil

hasta 30 Min.



Instrucciones:

Para la masa:

350 g harina
200 g mantequilla o margarina (a temperatura ambiente)
125 g azúcar
1 cucharadita de Aroma de Vainilla Dr.Oetker
1 clara de huevo
1 cucharada sopera de zumo de limón (15 ml)
sal

Para la decoración:

1 paquete de Lápices Pasteleros sabor Chocolate Dr. Oetker

Preparación de la masa:

- 1 Mezclar la mantequilla o margarina a temperatura ambiente, 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 lisa 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 recortar calaveras con ayuda de una plantilla de cartón y un pequeño cuchillo afilado.
- 7 Colocar las galletas sobre el papel en la bandeja separadas 1 cm entre ellas.
- 8 Amasar el resto de masa, estirla de nuevo y recortar más calaveras.
- 9 Colocar la bandeja en la parte inferior del horno y hornear durante aprox. 16 minutos.
- 10 Dejarlas enfriar.

La decoración:

- 11 Dibujar los ojos y la boca con ayuda de los lápices pasteleros de chocolate.

Consejos:

Se puede preparar la masa de galletas y guardarla para utilizarla en otro momento.

Esta masa se conserva congelada durante un máximo de 3 meses. Antes de usarla, tenerla a temperatura ambiente.

