



# Galletas cenicienta

15 - 20 raciones

Nivel fácil

hasta 60 Min.



## Instrucciones:

### Utensilios:

Rodillo  
bandeja del horno  
Cortapastas en forma de vestido  
o un cartón para hacer una  
plantilla  
Manga pastelera

### Para la masa:

250 g mantequilla  
150 g azúcar  
1 huevo  
2 cdas de leche (30 ml)  
500 g harina  
sal  
Aroma de Vainilla Dr.Oetker  
(medio tubo)

### Para la decoración:

1 paquete de Colorantes  
Alimentarios Dr. Oetker  
200 g azúcar glas  
1 clara de huevo (batida)  
1 cda de zumo de limón  
1 paquete de Lápices Pasteleros  
sabor Chocolate Dr. Oetker  
1 bote de Decomagia Rosa Dr.  
Oetker

## Antes de empezar:

- 1 Precalentar el horno: Eléctrico: 190°C (arriba y abajo). Ventilación: 180°C. Gas: posición 2-3

## Preparación de la masa:

- 2 Introducir la harina en un cuenco grande formando un volcán. Introducir en el centro la mantequilla previamente reblandecida, el azúcar, el huevo, la leche, la sal y el aroma de vainilla.
- 3 Mezclar con las yemas de los dedos hasta obtener una masa homogénea. Si se dispone de un robot, introducir en él todos los ingredientes y accionarla hasta formar una bola.
- 4 Taparla y reservar en el frigorífico 30 minutos.
- 5 Desenvolver la masa y sobre una superficie lisa enharinada, extender con ayuda del rodillo con un grosor homogéneo.





- 6 Cortar discos de 3-4 cm. de diámetro a modo de botón (marcar un pequeño disco interior y 2 agujeritos en el centro, discos más grandes (unos 7-8 cm.) a modo de reloj y, con ayuda de una cortapastas o una plantilla recortar algún vestido).

## Horneado:

- 7 Traspasar las galletas con mucho cuidado a una placa de horno cubierta con papel de horno y cocerlas en el horno, precalentado, durante unos 9-10 minutos hasta que se doren. Repetir la operación hasta agotar la masa.
- 8 Dejar enfriar las galletas antes de decorar.

## La decoración:

- 9 Para la glasa: en un bol mezclar el azúcar glas con la clara de huevo y el zumo de limón y remover para obtener una glasa lisa. Introducirla en la manga pastelera y dibujar el contorno de las galletas redondas grandes.
- 10 Introducirla en la manga pastelera y dibujar el contorno de las galletas redondas grandes.
- 11 Después rellenar el interior con más glasa blanca y dejar secar. También lo podéis hacer con una cucharita.
- 12 Con ayuda de los lápices pasteleros dibujar los relojes.
- 13 Decorar también los vestidos con lápices pasteleros y hacer detalles con el Decomagia Rosa.
- 14 Servir los botones y el resto de las galletas decoradas con las cintas.

## Extras:

También se puede utilizar otras decoraciones de Dr. Oetker como Decomagia, perlas, bolitas, fideos...

Para hacer los discos de galleta pequeños podéis utilizar tapones de diferentes tamaños.

