



# Galletas comunión

12 raciones



Nivel fácil

● hasta 60 Min.



## Instrucciones:

### Utensilios:

bandeja del horno  
Papel de horno  
Rodillo

### Para la masa:

100 g mantequilla o margarina  
150 g harina  
50 g azúcar  
1 cucharadita de Azúcar  
vainillado  
Levadura Ecológica Dr. Oetker

### Para la decoración:

1 paquete de Fondant de azúcar  
Dr. Oetker  
1 paquete de Colorantes  
Alimentarios Dr. Oetker  
1 bote de Decomagia Rosa Dr.  
Oetker

## Antes de empezar:

- 1 Precalentar el horno: Eléctrico: 180°C (arriba y abajo). Ventilación: 170 °C. Gas: posición 2-3
- 2 Cubrir la bandeja con papel de horno.

## Preparación de la masa:

- 3 Mezclar la mantequilla a temperatura ambiente, la harina, la levadura en polvo, los azúcares y una pizca de sal.
- 4 Amasar la masa con las manos o una batidora eléctrica con palas de amasar durante aprox. 1 - 2 minutos hasta obtener una masa homogénea.
- 5 Cubrir la masa con un film transparente y dejar reposar en la nevera durante 30 minutos.





- 6 Retirar la masa de la nevera y estirlarla con la ayuda de un rodillo hasta que tenga 3 mm de grosor y cortar figuras con la ayuda de un cortapastas o con la plantilla de cartón. Descárgate la plantilla.

## Horneado:

- 7 Colocar las figuras con cuidado sobre el papel en la bandeja separadas 1 cm entre ellas.
- 8 Colocar la bandeja en la parte inferior del horno y hornear durante aprox. 12 minutos hasta que se doren.
- 9 Amasar el resto de masa, estirlarla de nuevo, cortar nuevas figuras y hornear las galletas. Repetir la operación hasta agotar la masa.

## La decoración:

- 10 Estirar el fondant blanco con la ayuda de un rodillo, cortar las figuras con la ayuda de un cortapastas o con la plantilla de cartón.
- 11 Para evitar que se pegue, espolvorear azúcar glas sobre la superficie de trabajo.
- 12 Con la ayuda de un cuchillo cortar los vestidos y las camisetas blancas de la forma de los muñecos. Reutilizar los sobrantes.
- 13 Añadir una gota del colorante rojo y una gota del colorante amarillo a 100 g de fondant y amasar con las manos para obtener color carne.
- 14 Estirar el fondant coloreado de nuevo, cortar las cabezas, las manos y los pies con la ayuda de un cortapastas o con la plantilla de cartón.
- 15 Al final colorear el resto de fondant con el colorante azul, estirar el fondant azul y cortar los pantalones con la ayuda de un cortapastas o con la plantilla de cartón.
- 16 Para pegar el fondant encima de la galleta fría, mojarlo con un poquito de agua.
- 17 Decorar las figuras p.ej. con un lápiz pastelero, perlititas...





## Extras:

Para los vestidos y la piel hemos utilizado el fondant y los colorantes.

Para el cabello rubio, el lápiz pastelero amarillo y para el moreno la crema sabor chocolate.

Las perlitas rosas y blancas son una de las cuatro decoraciones que vienen en el bote Decomagia, pero también las tienes solas en un bote. Todo de Dr. Oetker.

