



# Galletas Corona de Adviento

20 raciones



Nivel medio

● hasta 60 Min.



## Instrucciones:

### Utensilios:

Cuencos  
Tamiz  
Espátula  
Rodillo  
bandeja del horno  
Papel Vegetal  
Cortadores circulares con borde 8 cm de diámetro  
Cortadores circulares con borde 4 cm de diámetro

### Para la masa:

200 g mantequilla  
100 g azúcar  
5 g sal  
300 g harina  
5 g Canela en polvo

### Para la decoración:

150 g azúcar glas  
15 ml zumo de limón  
1 pack de Colorantes Alimentarios Dr. Oetker  
25 g pistachos  
50 g arándanos secos

## Antes de empezar:

- 1 Precalentar el horno con ventilación arriba y abajo a 170°C.
- 2 Preparar la bandeja colocando una hoja de papel vegetal en la base.
- 3 Tener todos los ingredientes a temperatura ambiente, en especial la mantequilla para que esté blanda.

## Para hacer las galletas:

- 4 En un cuenco mezclar la mantequilla, el azúcar y la sal con espátula, hasta obtener una mezcla homogénea.
- 5 Tamizar la harina encima y mezclar hasta obtener una masa elástica. Cubrir la masa y refrigerar durante al menos 1 hora.
- 6 En una superficie limpia, espolvorear un poco de harina y estirar la masa con rodillo de cocina de unos 5 mm de espesor.





- 7 Utilizando el cortador más grande, cortar círculos de masa y luego cortar círculos más pequeños en el centro para obtener unos anillos.
- 8 Trasladar las galletas a la bandeja y hornear durante 12'.
- 9 Retirar las galletas del horno y dejar enfriar por completo.

### Para la decoración:

- 10 Mezclar en un cuenco el azúcar glas y el zumo de limón con varillas manuales. Si la mezcla está demasiado densa puedes ir añadiendo unas gotas más de zumo de limón.
- 11 Teñir la glasa utilizando unas gotas de colorante alimentario verde Dr. Oetker.
- 12 Cubrir las galletas con el glaseado y decorar con los pistachos y los arándanos secos.

