



# Galletas de Pascua

about 20 galletas    Nivel medio  hasta 10 Min.



## Instrucciones:

### Utensilios:

Rodillo  
bandeja del horno  
Papel de horno  
Cuencos  
Cuchara de madera  
Pincel  
Cuchillo

### Ingredientes:

1 paquete de Deco Cookies  
Pascua  
1 huevo  
60 g mantequilla o margarina  
1 cucharadita de almidón de maíz

## Antes de empezar:

- 1 Derretir la mantequilla en un cazo pequeño o en microondas y reservar.
- 2 Precalear el horno con ventilación arriba y abajo a 170°C.
- 3 Preparar la bandeja con una hoja de papel para horno

## Preparación de las galletas:

- 4 Vaciar el contenido del sobre en un cuenco y añadir un huevo, la mantequilla derretida y mezclar con cuchara de madera hasta obtener una masa. Espolvorear una hoja de papel de horno con harina, colocar la masa y enharinar por encima. Estirar la masa con un rodillo de cocina hasta que tenga 5 mm de espesor. Refrigerar la masa estirada durante 10 minutos.
- 5 Cortar la masa con el cortante en forma de huevo y colocar las galletas en la bandeja preparada.
- 6 Hornear durante 10' hasta que las galletas comiencen a dorarse .





- 7 Dejar enfriar las galletas antes de decorar.

## La decoración:

- 8 Retirar los fondant de los envases y amasar un poco.
- 9 Espolvorear la superficie con un poco de almidón de maíz y estirar el fondant con un rodillo de cocina hasta unos 3 mm de espesor.
- 10 Cortar formas de fondant con el cortante de huevo y un cuchillo afilado para hacer los diseños que más te gusten.
- 11 Termina las decoraciones con los lápices pasteleros Dr. Oetker

