



Galletas de princesa

35 unidades de



Nivel fácil

● hasta 60 Min.



Instrucciones:

Utensilios:

bandeja del horno
Papel de horno
Rodillo
cortapastas redondo (o un vaso pequeño) de 5-6 cm de diámetro

Para la masa:

350 g harina
200 g mantequilla o margarina a temperatura ambiente
125 g azúcar
1 cucharadita de Azúcar vainillado
1 clara de huevo
1 cucharada sopera de zumo de limón (15 ml)
sal

Para el glaseado blanco:

200 g azúcar glas
1 clara de huevo
1 cucharada sopera de zumo de limón

Para la decoración:

1 paquete de Lápices pasteleros de colores Dr. Oetker
1 bote de Decomagia Rosa 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 cortar redondas de Ø 5-6 cm. (p.ej. con un vaso).
- 7 Colocar las redondas sobre el papel en la bandeja separadas 1 cm entre ellas.
- 8 Amasar el resto de masa, estirarla de nuevo y recortar nuevas redondas.
- 9 Colocar la bandeja en la parte inferior del horno y hornear durante aprox. 12 minutos.
- 10 Cuando las galletas salen del horno no deben estar doradas, han de estar bastante blanquitas.
- 11 Dejar enfriar.

La decoración:

- 12 La preparación del glaseado: Verter el azúcar glas en bol pequeño y añadir la clara y el zumo de limón.
- 13 Remover bien con una cuchara hasta obtener una crema lisa.
- 14 Verter el glaseado con una cuchara sobre las galletas.

Ideas para decoración: Corona con azúcar rosa brillante:

- 15 Dibujar una corona con un lápiz pastelero y rellenarla con el lápiz pastelero.
- 16 Verter el azúcar rosa brillante (de DecoMagia Dr.Oetker) en la corona y presionar suavemente. Con la ayuda de un palillo añadir el azúcar rosa brillante en las esquinas de la corona.
- 17 Para colocar las perlas en las puntas de la corona, depositar un puntito de crema del lápiz pastelero Dr.Oetker (sirve para pegar elementos de decoración) y depositar la perla encima.

Ideas para decoración: Letras estilo princesa:





- 18 Verter el glaseado blanco sobre la galleta y decorar los bordes con perlititas o corazones (de DecoMagia Dr.Oetker).
- 19 Dejar enfriar el glaseado.
- 20 Escribir el nombre de la princesa (o su inicial) en el centro de la galleta.

Ideas para decoración: Collar de la princesa:

- 21 Dibujar un collar con un lápiz pastelero (dibujar una línea gruesa).
- 22 Rellenarlo con perlas y azúcar rosa brillante.

Extras:

Puede preparar la masa de galletas y guardarla para utilizarla en otro momento. Se puede conservar congelada durante un máximo de 3 meses. Antes de usarla, tenerla a temperatura ambiente.

Pruebe también las otras decoraciones de Dr.Oetker: Margaritas, Perlititas Plata, Bolitas de colores...

