



Galletas de San Valentín

24 raciones



Nivel medio

hasta 30 Min.



Instrucciones:

Utensilios:

varillas eléctricas
Cuencos
Espátula
Rodillo
bandeja del horno
Papel Vegetal
Cortador de galletas en forma de corazón
Papel film
Pincel

Para las galletas:

110 g mantequilla
100 g azúcar
1 huevo
240 g harina
20 g almidón de maíz
5 g sal
8 ml Aroma natural vainilla de Madagascar Dr. Oetker

Para la decoración:

1 paquete de Fondant de azúcar Dr. Oetker
1 paquete de Fondant de azúcar de colores Dr. Oetker
1 paquete de Lápices pasteleros de colores Dr. Oetker
40 g almidón de maíz

Antes de empezar:

- 1 Tener todos los ingredientes a temperatura ambiente, especialmente la mantequilla y el huevo.
- 2 Preparar la bandeja para horno con papel vegetal.

Para las galletas:

- 3 Colocar en un cuenco la mantequilla blanda, el azúcar y el aroma de vainilla.
- 4 Comenzar a batir con varillas eléctricas durante 2' a máxima velocidad, hasta que el azúcar y la mantequilla estén mezclados.
- 5 Añadir el huevo y mezclar durante 1' más hasta combinar los ingredientes.
- 6 Dejar las varillas eléctricas y pasar a una espátula. Añadir la harina, el almidón de maíz y la sal a la mezcla. Combinar los ingredientes hasta obtener una masa.





- 7 Envolver la masa en papel film y aplastar para tener una plancha de 2 cm de espesor. Refrigerar la masa durante 20'.

Para el horneado:

- 8 Precalentar el horno a 180°C con ventilación arriba y abajo.
- 9 Retirar la masa de la nevera y estirar con rodillo de cocina sobre una superficie enharinada hasta que tenga 5mm de espesor.
- 10 Cortar formas de corazones con los cortantes y pasar las galletas a la bandeja para horno.
- 11 Hornear las galletas durante 10'-12' hasta que apenas comiencen a dorarse en los bordes.
- 12 Dejar enfriar por completo.

Para la decoración:

- 13 Coger un poco de fondant de color rojo y otro poco de fondant de color blanco y mezclarlos hasta que obtengamos el color rosa deseado.
- 14 Para decorar las galletas utilizaremos fondant de tres colores: rojo, blanco y el rosa que hemos creado.
- 15 Para hacer el efecto mármol: coger trocitos de los tres colores y amasar muy poquito para combinar, pero sin unificar el color.
- 16 Espolvorear la superficie de la mesa de trabajo con almidón de maíz y estirar el fondant marmoleado con rodillo hasta que tenga unos 2 mm de espesor.
- 17 Utilizar el cortante en forma de corazón para cortar formas y pegar encima de las galletas horneadas con un pincel y un poco de agua. Dejar secar por completo.
- 18 ¡Puedes utilizar los lápices pasteleros de color Dr. Oetker para escribir mensajes encima de las galletas!

