



Galletas Regalitos de Navidad

20 raciones



Nivel medio

● hasta 60 Min.



Instrucciones:

Utensilios:

Cuencos
Tamiz
Espátula
Rodillo
bandeja del horno
Papel Vegetal
Cortadores cuadrados
Manga pastelera
Cuchillo

Para la masa:

200 g mantequilla
100 g azúcar
5 g sal
300 g harina
1 vaina de Vainilla de
Madagascar Dr.Oetker

Para la decoración:

100 g azúcar glas
5 ml zumo de limón
1 pack de Colorantes
Alimentarios Dr. Oetker
1 bote de sprinkles navideños

Antes de empezar:

- 1 Precalentar el horno con ventilación arriba y abajo a 170°C.
- 2 Prepara 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 Abrir la vaina de vainilla por la mitad y raspar las semillas del interior con la parte de atrás de un cuchillo.
- 5 Colocar las semillas en un cuenco junto con la mantequilla, el azúcar y la sal.
- 6 Mezclar con espátula, hasta obtener una mezcla homogénea.
- 7 Tamizar la harina por encima y mezclar hasta obtener una masa elástica.





- 8 Cubrir la masa y refrigerar durante al menos 1 hora.
- 9 En una superficie limpia, espolvorear un poco de harina y estirar la masa con rodillo de cocina de unos 5 mm de espesor.
- 10 Cortar las galletas utilizando el molde cuadrado hasta agotar toda la masa.
- 11 Trasladar las galletas a la bandeja y hornear durante 12'.
- 12 Retirar las galletas del horno y dejar enfriar por completo.

Para hacer la decoración:

- 13 Mezclar en un cuenco el azúcar glas y el zumo de limón.
- 14 Colocar unas 2 cucharadas colmadas en una manga pastelera. Cortar la punta de la manga de unos 2 mm de espesor.
- 15 Colorear el resto de la glasa con unas gotas de colorante azul Dr. Oetker.
- 16 Cubrir las galletas utilizando la glasa azul y dibujar un lazo encima de las galletas.
- 17 Espolvorear con sprinkles navideños.

