




# Galletas reno

15 - 20 raciones

 Nivel fácil

 hasta 40 Min.



## Instrucciones:

### Utensilios:

rodillos  
Bandeja del horno  
1 Hoja de papel sulfurizado (de horno)  
cortapastas en forma de muñeco de jengibre

### Para la masa:

250 g mantequilla  
150 g azúcar  
1 huevo  
2 cdas de leche (30 ml)  
500 g harina  
sal  
1 cda de Aroma de Vainilla  
Dr.Oetker

### Para la decoración:

1 paquete de Lápices Pasteleros sabor Chocolate Dr. Oetker  
1 paquete de Lápices pasteleros de colores Dr. Oetker  
1 paquete de Figuras de azúcar (ojos de azúcar)

## Antes de empezar:

- 1 Precalentar el horno: Eléctrico: 190°C (arriba y abajo). Ventilación: 180°C. Gas: posición 2-3

## Preparación de la masa:

- 2 Introducir la harina en un cuenco grande formando un volcán. Introducir en el centro la mantequilla previamente reblandecida, el azúcar, el huevo, la leche, la sal y el aroma de vainilla.
- 3 Mezclar con las yemas de los dedos hasta obtener una masa homogénea. Si se dispone de un robot, introducir en él todos los ingredientes y accionarla hasta formar una bola.
- 4 Taparla y reservar en el frigorífico 30 minutos.
- 5 Desenvolver la masa y sobre una superficie lisa enharinada, extender con ayuda del rodillo con un grosor homogéneo.
- 6 Cortar un muñeco con ayuda de un cortapastas o una plantilla.





## Horneado:

- 7 Traspasar las galletas con mucho cuidado a una placa de horno cubierta con papel de horno y cocerlas en el horno, precalentado, durante unos 9-10 minutos hasta que se doren. Repetir la operación hasta agotar la masa.
- 8 Dejar enfriar las galletas antes de decorar.

## La decoración:

- 9 Poner el muñeco del revés y decorar con los lápices pasteleros y los ojos.

