



# Heladitos de galleta

20 unidades de



Nivel medio

up to 60 Min.



## 1 Preparación:

En un recipiente seco, mezclar la mantequilla y el azúcar moreno y batir suavemente durante 5 minutos. • Añadir la miel, la harina, el azúcar vainillado, la levadura, la sal y batir hasta conseguir una masa suave y homogénea. Hacer una bola con la masa, envolverla en film transparente, y dejarla en el congelador durante 30 minutos. • Precalentar el horno y cubrir la rejilla con papel de horno. • Amasar la masa hasta hacer un rulo de 20 a 25 cm de largo. Cortar rodajas de 1cm de espesor y clavar un palito de madera en cada rodaja. • Colocar de 10 a 12 galletas sobre la rejilla del horno dejando 4 cm de separación entre ellos, y colocando tiras de papel de aluminio bajo los palos de madera de modo que no toquen la rejilla.

## 2 Horneado:

Hornear 15 minutos hasta que las galletas se doren y dejar enfriar. Repetir el horneado con las galletas restantes.

## Ingredientes:

### Utensilios:

batidoras eléctricas con varillas metálicas  
Papel de horno  
Papel de aluminio  
Film transparente  
20 Palitos de madera o plástico

### Para la masa:

125 g mantequilla o margarina derretida  
100 g azúcar moreno  
175 g miel  
350 g harina  
1 bote de Azúcar Vainillado Dr.Oetker  
2 cdas de levadura  
sal

### Para la decoración:

1 sobre de Decoración Negra Dr. Oetker  
1 Decomagia Fantasía Dr. Oetker





### ③ La decoración:

Colocar la bolsa de Decoración Negra en el microondas, y calentarla durante 1 minuto a 360W. No exceder de 360W de potencia. El preparado está listo cuando se vuelve líquido. Si no se ha fundido del todo, calentarlo durante otro minuto. ¡Precaución! El producto puede quemar. • Verter la cobertura en un bol alto y sumergir las galletas ya enfriadas y dejarlas escurrir. • Rebozar las galletas empapadas con las Bolitas de Colores Dr. Oetker y dejarlas enfriar a temperatura ambiente hasta servir.

