



Medallas de galleta

12 raciones



Nivel fácil

● hasta 60 Min.



Instrucciones:

Utensilios:

Bandeja del horno
Papel de horno
Film transparente
rodillos (o una botella de cristal)
cortapastas redondo (o un vaso pequeño) de 5-6 cm de diámetro

Para las galletas:

125 g mantequilla o margarina
75 g azúcar
1 huevo pequeño
1 cucharadita de Azúcar vainillado
250 g harina tamizada
sal

Para la decoración:

1 paquete de Fondant de azúcar Dr. Oetker*
1 paquete de Colorantes Alimentarios Dr. Oetker
1 paquete de Lápices pasteleros de colores Dr. Oetker
1 bote de Decomagia Fantasía Dr. Oetker
1 bote de Minifiesta sabor Choco Dr. Oetker

Antes de empezar:

- 1 Precalentar el horno: Eléctrico: 180°C (arriba y abajo). • Ventilación: 170 °C • Gas: posición 2-3
- 2 Cubrir la bandeja con papel de horno.

Preparación de la masa:

- 3 En un recipiente, mezclar la mantequilla o margarina a temperatura ambiente con el azúcar, el azúcar vainillado, el huevo, la harina y la pizca de sal.
- 4 Amasar la masa con las manos o una batidora eléctrica con palas de amasar durante aprox. 1 - 2 minutos hasta obtener una masa suave y homogénea.
- 5 Formar una bola y cubrirla con film transparente y dejar reposar en la nevera durante 30 minutos.

Horneado:



©Dr. Oetker Ibérica S.A. · 08028 Barcelona - España · www.oetker.es E-Mail: servicio.consumidor@oetker.es · Tel: 902886322



- 6 Estirar la masa con la ayuda de un rodillo hasta que tenga 5 mm de grosor y cortar círculos de Ø 5-6 cm.
- 7 Amasar el resto de la masa, estirla de nuevo y cortar nuevos círculos. Repetir la operación hasta agotarla.
- 8 Hacer un pequeño agujero en las galletas con el cuchillo.
- 9 Colocar las galletas sobre el papel, dejando 1 cm de separación entre ellas.
- 10 Hornear en la parte inferior aprox. 15 - 20 minutos y dejar enfriar.

La decoración:

- 11 Añadir unas gotas del colorante deseado al fondant y amasarlo.
- 12 Para evitar que se pegue, espolvorear azúcar glas sobre la superficie de trabajo.
- 13 Estirar el fondant con un rodillo y cortarlo con el diámetro un poco más pequeño de la galleta.
- 14 Pegar los círculos de fondant encima de las galletas ya enfriadas con un poquito de agua.
- 15 Decorar las galletas con las Bolitas, Mini Letras o Minifiesta Dr. Oetker.

Extras:

Pónle mucho cariño a la decoración. En Dr. Oetker encontrarás bolitas de colores, miniletras, lápices pasteleros,... y todo lo necesario para ¡que las muerdan como Nadal!

