

Galletas de mantequilla para decorar

Mi primer post es sobre las Galletas decoradas...

No soy una experta, así que quizá esta no sea la mejor receta para galletas decorar, pero a mi me funciona!

Si tenéis niños, les encantará ayudaros a prepararlas ya que es muy divertido!! y se lo pasarán pipa amasando y la masa lo agradecerá.

Las galletas para decorar suelen ser una base de galletas resistentes, ya que si vamos a decorar con glasa o fondant deben aguantar el peso. Personalmente hago la medida de 0,5 cm de alto, aunque se recomienda a partir de 0,6 cm de grosor. Además deben ser unas galletas uniformes, que no tengan grumos, ya que si no se verán muy feas al decorarlas y debemos conseguir además unos bordes rectos para que nuestras galletas queden bonitas.

Si queremos unas galletas para decorar, no nos sirve la receta de galletas de mantequilla normal, necesitamos unas galletas que no se nos rompan al manipularlas para su decorado.

Estas galletas, aunque parezcan complicadas, son muy sencillas de hacer.

A continuación os dejaré mi receta de galletas de mantequilla para decorar, hay gran variedad de recetas en la red , pero esta es la que a mí me funciona y la que yo utilizo.

Una vez tengamos nuestras galletas, si las queremos decorar debemos dejarlas reposar durante 24 a 48 horas. Podemos decorarlas con fondant o glasa real. El fondant que suelo usar para decorar estas galletas es muy bueno y tiene unos sabores riquísimos, se llama Funky flavoured sugardough es un kid que

tiene 4 sabores de fresa, chocolate, limón y naranja, es de la marca **Rensahw**.

Ingredientes (saldrán unas 20-30 galletas según tamaño)

- 230 gramos de mantequilla a temperatura ambiente (yo uso marca blanca)
- 165 gramos de azúcar glas (podemos hacerla en casa)
- 1 huevo medida M (o menor)
- 2 cucharaditas de aroma, extracto o esencia de vainilla, yo uso extracto de vainilla de Madagascar.
- 1¼ cucharadita de sal
- 430 gr de harina

Materiales necesarios:

- Batidora de varillas, aunque también se puede batir manualmente.
- Horno
- Bandeja de horno
- Papel de hornear
- Cortadores de galletas
- Rodillo
- Listones de madera para nivelar la masa (entre 5-6 mm)

Procedimiento:

1. Tamizamos la harina y reservamos.
2. Batimos la mantequilla en nuestro robot de cocina durante unos segundos hasta que se forme una pasta, no debemos pasarnos pues sino la mantequilla se deshará, sólo para que se forme una pasta.
3. Añadimos el azúcar glas y volvemos a batir, sólo para que se mezcle.

4. Rompemos el huevo a parte y lo añadimos a la mezcla de la mantequilla junto con el extracto de vainilla y la sal. Continuamos batiendo a velocidad media baja unos segundos.
5. Añadimos la mitad de la harina y batimos de nuevo.
6. Añadimos el resto de la harina y volvemos a batir.
7. No es necesario terminar de batirla en nuestra batidora, ya que podemos continuar con las manos.
«Yo suelo amasarla bien, hasta acabar formando una bola, la partimos en 4 y a la nevera en un tupper hermético, se puede hacer de un día para otro ó con un par de horas en la nevera, de esta manera podremos cortar mejor las galletas y nos quedarán unos bordes rectos.»
8. Estiramos una parte de la masa con nuestras manos y aplanamos un poco.
9. Colocamos los listones niveladores junto a la masa y estiramos con nuestro rodillo. Recordad espolvorear con un poco de harina para que no se pegue el rodillo
10. Si ves que se pegar el rodillo a la masa, puedes poner un papel de horno sobre la masa y estirar de nuevo, conseguirás una masa perfectamente lisa.
11. Precalentamos el horno a 180°C una vez haya la masa estirada se ha enfriado (es muy importante que esté muy fría), podemos empezar a cortar con nuestros cortadores. Al estar muy fría la masa, saldrá fácilmente de los cortadores.
12. Las ponemos en la bandeja de hornear y las metemos en la parte superior del horno durante unos 8 – 12 minutos o hasta que los bordes empiecen a tomar color (no deben tostarse), esta receta es para tener galletas blancas, si os gustan más crujientes, podéis dejarlas un minuto más, el tiempo de horneado puede variar según el tamaño de nuestra galleta.
13. Una vez estén listas, las sacamos del horno y dejamos

enfriar 3 minutos sobre la bandeja y las pasamos a una rejilla para que terminen de enfriarse.

¡Ya tenemos nuestras galletas listas para ser decoradas!

Estas galletas están deliciosas y se pueden comer tal cual sin necesidad de decorar que seguro que te gustarán.