

Receta Galletas Para Decorar

Ingredientes:

150 gr de mantequilla a temperatura ambiente
75 gr de azúcar glas
1 y ½ cucharaditas de aroma
250 gr harina de trigo

Preparación:

Primero pondremos en un bol la mantequilla a temperatura ambiente y comenzaremos a batir con batidora eléctrica (la de varillas) hasta que quede como una pomada (incluso aclara un poco el color). Cuando ya sea la textura suave y uniforme comenzaremos a añadir el azúcar glas tamizado cucharada a cucharada sin dejar de batir.

Cuando este incorporado todo el azúcar y sea una pasta homogénea y cremosa añadiremos el aroma que hayamos escogido y continuaremos batiendo hasta mezclarlo completamente.

Tamizamos la harina y comenzamos añadirlo lentamente a la mezcla anterior con una espátula de silicona hasta integrarla completamente.

Sacamos la masa del bol y lo colocamos entre dos hojas de papel vegetal con la ayuda de un rodillo con altura regulable. Lo ponemos en una bandeja y envolvemos con film y metemos en la nevera hasta el día siguiente.

Encendemos el horno a 170°C y preparamos una bandeja de horno con una hoja de papel de horno para ir colocando nuestras galletas cortadas.

Procedemos a continuación a córtalas intentando aprovechar al máximo la plancha de masa que tenemos estirada y de colocar en las bandejas para hornear las galletas con un tamaño similar, para que el horneado sea homogéneo y no se nos cocinen unas más que otras.

Los recortes que nos sobran los volveremos a amasar y a estirar nuevamente entre papeles (si la masa sigue muy dura esperar un poco hasta que coja



temperatura ambiente y pueda amasarse) y lo volvemos a meter en la nevera para que endurezca nuevamente... y volvemos a empezar. No realices esto muchas veces porque la masa pierde la textura inicial y comenzaran a deformarse tus galletas.

La bandeja que tenemos preparada la introducimos al horno durante 10 o 12 minutos según el tamaño de las galletas. Cuando comiencen a dorarse apenas por los bordes estarán listas. Pero ¡CUIDADO! No mováis ni toquéis las galletas porque se os romperán...hasta que no estén frías no podemos quitarlas de la bandeja del horno, luego las trasladamos a una rejilla que enfríen.

Estas galletas duran al menos un mes perfectamente si las guardamos en un recipiente hermético.