



Galletas sencillas de Navidad

by Gregorio Arranz
(profesor de cocina del campamento de Cerdanya)

Ingredientes

Para la masa brisa dulce:

- 235 gr De harina
- 1 ud Huevo talla L
- 120 gr de mantequilla
- 35 gr almendra molida
- 95 gr de azúcar glasé
- Canela molida
- Jengibre en polvo
- Vainilla líquida

Para la glasa de colores:

(una medida da para 4 mangas de colores)

- 1 clara de huevo
- 300gr de azúcar glasé
- 15 gotas de limón
- Colorantes alimentarios (rojo navidad, verde hoja, amarillo oro, azul real)

Para el acabado con fondant:

- Fondant verde
- Fondant blanco
- Fondant rojo
- Almidón de maíz





Galletas sencillas de Navidad

by Gregorio Arranz
(profesor de cocina del campamento de Cerdanya)

Instrucciones

Para las galletas:

- Realizamos un volcán con la harina, las especias y el azúcar glasé tamizados para evitar los grumos.
- Añadimos la almendra molida, la mantequilla fundida y el huevo entero.
- Vamos integrando poco a poco la harina hasta que quede todo bien homogéneo.
- Dejamos reposar unos minutos.
- Precalentamos el horno a 200 grados.
- Estiramos y cortamos con cortapastas de formas o redondo para hacer las galletas.
- Ponemos en una bandeja de horno y cocinamos a 165 grados unos 15 minutos. Sacamos y dejamos enfriar.

Para la glasa:

- Separamos las claras y les añadimos el limón, el azúcar glasé y realizamos una pasta.
- Dividimos en 4 bowls.
- Añadimos los colorantes (Importante: siempre con guantes y con la ayuda de un palillo de dientes) y mezclamos bien hasta tener el color que deseamos.
- Ponemos en una manga.

Para el fondant:

- Amasamos entre las manos el fondant hasta que este blando, como una plastilina.
- Espolvoreamos un poco de harina o almidón de maíz en la mesa y en el rodillo para evitar que se nos pegue el fondant, y lo estiramos hasta el grosor de 4 mm.
- Cortamos de las formas deseadas.
- Para pegarlos hay que mojar con un dedo ligeramente las formas de fondant y ponerlas sobre las galletas.

