elGourmet

Cookies ornamentales

Ingredientes

Para el glaseado

Colorante (surtido de colores): Cantidad necesaria
Azucar impalpable: 250 g
Jugo de Limón: Cantidad deseada
Clara: 1 Unidad

Para las cookies

Manteca: 200 g
Huevo: 1 Unidad
Harina 0000: 400 grs.
Esencia De Vainilla: Cantidad necesaria
Azucar: 200 grs.

Preparación de la Receta

Para comenzar

en un bol, mezclamos 200 g de manteca pomada con 200 g de az&uacute

- Car
- Luego, incorporamos un chorrito de esencia de vainilla, 1 *huevo* y trabajamos con un batidor de alambre.
- Añadimos 400 g de *harina* 0000 tamizada, integramos todo, forramos con papel film, estiramos con un palote y llevamos al frío hasta que la masa tome cuerpo y esté bien fría.
- Con la ayuda de un molde con forma de camiseta de futbol cortamos la masa
- Llevamos las cookies a una placa de horno con silicona y cocinamos a 180°C por 10 minutos.
- Transcurrido el tiempo, bajamos la temperatura a 125°C y cocinamos durante 10 minutos más.

Para la decoraci&oacute

n

- Preparamos un glasé mezclando 250 g de azúcar impalpable, 1 clara y un poquito de *jugo* de *limón*.
- Teñimos con colorante comestible según los colores seleccionados y con una manga decoramos las galletitas según la decoración elegida.
- Una vez que estén listas, las dejamos secar por 24 horas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cookies-ornamentales-2