Galletas crocantes especiadas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Glace

Jugo de Limón: 3 cdas.
Claras: 2 Unidades
Colorantes vegetales comestibles: 3 Unidades
Azucar impalpable: 400 grs.

Masa

Leche: 200 cc
Azucar: 200 grs.
Especias surtidas: 1 cdita.
Miel: 250 grs.
Manteca: 200 g
Canela: 1 cdita.
Harina: 1 k

Preparación de la Receta

Masa

- Derrita en una olla la miel junto con la *manteca*
- Incorpore luego el azúcar y leche
- Tamice el *harina* junto con la canela y las *especias*.
- Incorpore la miel derretida a la *harina* y amase hasta conseguir una masa lisa.
- Envuelva la masa en papel film y lleve a la heladera durante 30 minutos.
- Retire y estire la masa con un palo hasta que quede bien fina, corte con moldes de distintas formas.
- Cocine en horno a 160ºC, previamente precalentado hasta que los bordes comiencen a *dorar*.

Glace

- Coloque en un bowl las claras, el azúcar y el *jugo* de *limón*
- Bata hasta disolver.
- Luego coloque en un recipiente solo una gota del colorante amarillo, en otro recipiente una gota del colorante rojo y en otro verde.
- Vierta una parte del glace en cada recipiente y mezcle hasta lograr un *color* parejo.

Armado

- Coloque las galletas sobre una rejilla con un plato debajo.
- Luego bañe una parte de las galletas con el glace rojo, otra con el verde y otra con el amarillo.

Presentación

- Sirva en un plato.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/galletas-crocantes-especiadas