Galletas Decoradas con Azúcar

Ingredientes

Galletas

Azúcar glas tamizado: 130 Gramos
Mantequilla sin sal cortada en trozos: 225 Gramos
Sal marina fina: 1/2 cdta
Harina: 375 Gramos
Pasta de vainilla: 2 cditas.
Yemas de huevo grandes: 2 Unidades

Glaseado

Agua tibia: 90 miliitros
Colorante en pasta para repostería: c/n
Merengue en polvo: 14 Gramos
Azúcar glas tamizada: 520 Gramos
Decoraciones de azúcar: c/n

Preparación de la Receta

- Batir la *mantequilla* hasta que quede suave con la ayuda de una batidora eléctrica equipada con el accesorio de pala.
- Añadir el azúcar glas
- Comenzar a velocidad baja y aumentar a media-alta hasta que la mezcla quede esponjosa, aproximadamente 2 minutos.
- Batir las yemas de *huevo* y la vainilla
- Añadir la *harina* y la sal y batir hasta que la masa se integre.
- Dividir la masa en 2 discos, envolver en plástico y enfriars durante al menos 2 horas en la nevera.
- En una superficie ligeramente enharinada, amasar un poco el primer disco para ablandarlo y luego lo extendemos hasta que tenga un grosor de 6 mm.
- Utilizar un cortapastas de 5 cm o 7, 5 cm
- Colocar las galletas en las bandejas para hornear forradas con papel vegetal
- Repetir con la masa restante, volviendo a enrollar los restos según sea necesario.

- Precalentar el horno a 160 ° C
- Hornear las galletas durante 12 a 14 minutos, o hasta que estén ligeramente doradas en los bordes
- Trasladar a una rejilla para enfriar.

Glasé real

- Poner el azúcar glas, el merengue en polvo y el agua en el recipiente de una batidora equipada con el accesorio de pala
- Batir a velocidad baja hasta que el azúcar quede incorporado
- Aumentar la velocidad a media y batir hasta que el glaseado esté esponjoso, aproximadamente 5 minutos
- Para agregar el decorado con la manga pastelera esta es la consistencia necesaria.

Para hacer un glaseado estilo “inundado” que se extienda sobre toda la superficie de la galleta

- Agregar solo unas gotas más de agua y mezclar
- Añadir el colorante para repostería en pequeñas cantidades.
- Verter el glaseado en una manga pastelera equipada con una pequeña punta plana
- Dibujar un *contorno* en la galleta y luego la rellenar con glaseado o puntos y usar un *palillo* para mezclar los colores
- Decorar las galletas y dejar que se sequen de 4 a 6 horas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/galletas-decoradas-con-azucar