

Scottish Shortbread

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Fondue

Chocolate Semiamargo: 280 grs.

Glucosa: 1 cda.

Manteca: 1 cda.

Crema para batir: 250 grs.

Chocolate blanco: A gusto

Glaseado

Esencia De Vainilla: 1/2 cda.

Agua: Cantidad necesaria

Azúcar impalpable: 300 grs.

Azúcar cristal de colores: Cantidad necesaria

Masa

Harina De Arroz: 100 grs.

Azucar: 175 grs.

Manteca: 450 grs.

Harina de trigo: 475 grs.

Preparación de la Receta

Scottish Shortbread

- Batir la *manteca* y el azúcar.
- Tamizar los secos.
- Agregar las harinas a la *manteca* y batir hasta integrar.
- Terminar de amasar a mano.

- Dejar reposar la masa, envuelta en papel film, y guardar en el refrigerador.
- Con un poco de *harina* sobre la mesa, extender la masa usando el rodillo.
- Cortar la masa con moldes y colocarlos en una placa con papel siliconado.
- Hornear a 150° C, durante 10 a 12 minutos.

Glaseado

- Tamizar el azúcar impalpable.
- Agregar agua poco a poco hasta conseguir una textura tersa.
- Perfumar con esencia de vainilla.
- Sumergir las galletas volteadas en el glaseado y decorar con azúcares de colores.
- Dejar secar.

Fondue de Chocolate

- Colocar la *crema*, la glucosa, la *manteca* y el *chocolate* amargo en una olla.
- Emulsionar todos los ingredientes.
- Vaciar en un recipiente y decorar con *chocolate* blanco.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/scottish-shortbread>