Scottish Shortbread



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Fondue

Chocolate Semiamargo: 280 grs.
Crema para batir: 250 grs.
Glucosa: 1 cda.
Chocolate blanco: A gusto
Manteca: 1 cda.

Glaseado

Esencia De Vainilla: 1/2 cda.
Agua: Cantidad necesaria
Azúcar cristal de colores: Cantidad necesaria
Azucar impalpable: 300 grs.

Masa

Harina De Arroz: 100 grs.
Azucar: 175 grs.
Harina de trigo: 475 grs.
Manteca: 450 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