



PALETAS DE GALLETA

12 piezas

Ingredientes:

- 1 ½ barras de mantequilla (90 gr c/u)
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- 4 cucharadas de azúcar glass
- ½ taza de fécula de maíz
- ¾ taza de harina de trigo
- 3 cucharadas de agua

Para el glaseado:

- 1 ¼ tazas de azúcar glass
- 1 clara de huevo
- El jugo de 1 limón
- Colorantes vegetales líquidos de tus colores preferidos
- Palitos de bambú largos

HORNO PRECALENTADO A 180° C

Preparación:

1. Con la ayuda de la batidora, bate la mantequilla hasta que esté suave. Añade la esencia de vainilla y el azúcar glass. Bate hasta que se integre. Agrega poco a poco la fécula de maíz y la harina, con cuidado para que no te salte. Por último, vierte el agua y bate hasta que se forme una masa homogénea.
2. En una mesa con un poco de harina y con la ayuda de un rodillo, extiende la masa hasta un grosor de 3 mm, aproximadamente. Corta las galletas en forma de letras, estrellas, corazones, flores y hojas. Deberás cortar el doble de las piezas que desees.
3. En charolas con papel encerado, coloca un corazón. Después un palillo de bambú y barniza con un poco de agua. Enseguida, coloca otra galleta de corazón encima y presiona un poco para pegar. Repite el procedimiento con el resto de las galletas. Hornea por 25 minutos. Retira del horno y deja enfriar.



4. Para el glaseado, mezcla el azúcar con la clara de huevo y el jugo de limón. Si es necesario, añade unas gotas de agua. Divide el glaseado en partes y colorea cada una de ellas con tus colores preferidos. Y coloca los glaseados en conos de papel encerado o en mangas pasteleras con un pequeño orificio.
5. Decora las galletas a tu gusto, puedes guiarte con las imágenes del tip decorativo. Reposas las galletas y déjalas secar por lo menos 12 horas.
6. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación: 40 minutos

Tiempo de horneado: 25 minutos

Grado de dificultad: ***

Muy Fácil: *
Fácil: **
Medio: ***
Difícil: ****
Muy Difícil: *****