

Galletas de azúcar

Rinde 60 porciones

5 tazas de harina preparada (640g)
1 cucharada de polvo para hornear (10g)
1 cucharita de sal (4g)
1.5 tazas de mantequilla (350g)
2 taza de azúcar (400g)
4 huevos
1 cucharadita de extracto de vainilla



Preparación

La mantequilla tiene que estar a temperatura ambiente.

En un recipiente mezclar harina, polvo de hornear y sal.

Aparte, en otro recipiente, usando una batidora mezclar la mantequilla y azúcar.

Incorporar el huevo y la vainilla, batiendo por 2 minutos más.

Incorporar los ingredientes secos a que quede bien mezclado, pero no mezcles demasiado.

Una clave para que la masa no salga dura es, una vez que hayamos incorporado la harina, no amasar en exceso la mezcla, sólo lo justo hasta que observemos que todos los ingredientes se han integrado.

Tapa y enfría en la refrigeradora por lo menos una hora. (se puede congelar por hasta 3 meses.)

Cuando listo para hornear: Calentar el horno a 350°F/ 170°C y poner la rejilla del horno en medio.

Estira la masa con un rodillo, con poca harina para que no se pegue

Corta usando las formas y las pon en una bandeja sin engrasar

Deja espacio entre ellas. (Se puede decorar ahora o más tarde)

Hornea 10 minutos o hasta por abajo sea dorado.

Deja cinco minutos en la misma bandeja y, por último, pásalas a una rejilla hasta que se enfríen por completo.

Glaseado Real:

2 claras de huevo

2 tazas (400 gr.) de azúcar repostería

1 cucharaditas de zumo de limón o 1/2 cucharita crémor tártara

- Se baten las claras de huevo a punto de nieve junto con el zumo de limón o crema de tártara.
- Añadir el azúcar poco a poco y mezclar bien.
- Debe de usarse inmediatamente o meterse en un contenedor cerrado, ya que se pone muy duro si se deja al aire.
- Separa en diferentes tazones y pones colores. Puedes pintar, bañar, aplicarlo con boquilla, etc.
- Para el mundo, haz el azul primero por meter todo el frente en un tazón o con boquilla traza una línea y después llenarlo. Deja que seque y con pincela, palito o boquilla dibuja los continentes.