GALLETAS DE MANTEQUILLA Y GLASA

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Noelia Montoya **Recetizador:** xana



Tiempo: 2 horas
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

FUERON 1 DE LOS REGALOS DE BODAS DE MI PRIMA CAROLINA

Ingredientes para 10 personas :

- GALLETA: 200 GR. de MANTEQUILLA
- GALLETA: 150 GR. de AZÚCAR
- GALLETA: 1 de HUEVO
- GALLETA: 250 GR. de HARINA
- GALLETA: 1 CUCHARADA de ESENCIA DE VAINILLA
- GLASA: 2 de CLARA DE HUEVO
- GLASA: 10 GOTAS de VINAGRE DE MANZANA
- GLASA: 550 GR. de AZÚCAR GLAS

Preparación:

Paso 1

GALLETAS: PRECALENTAMOS EL HORNO A 180º. MEZCLAMOS LA MANTEQUILLA CON EL AZÚCAR CON LAS MANOS HASTA QUE QUEDE UNA MASA FINA. AÑADIMOS EL HUEVO Y LA ESENCIA Y SEGUIMOS MEZCLANDO HASTA INCORPORARLO TODO Y POCO A POCO, VAMOS AÑADIENDO LA HARINA TAMIZADA Y AMASAMOS BIEN. HACEMOS 2 BOLAS Y ESTIRAMOS LA MASA QUE TENGA CASI 1 CM DE GROSOR Y LAS PONEMOS EN UNAS BANDEJAS EN EL FRIGORÍFICO AL MENOS 1 HORA. SACAMOS Y CORTAMOS CON EL CORTADOR ELEGIDO, PONEMOS EN UNA BANDEJA CON PAPEL DE HORNO Y HORNEAMOS CON EL CALOR POR DEBAJO ENTRE 8 Y 10 MINUTOS. (TIENE QUE EMPEZAR A DORAR POR EL BORDE PERO NO EL RESTO DE LA GALLETA). LAS DEJAMOS ENFRIAR SOBRE UNA REJILLA.

Paso 2

BATIMOS LAS CLARAS UN POCO CON EL VINAGRE Y LUEGO LE INCORPORAMOS EL AZÚCAR GLAS TAMIZADO Y SEGUIMOS BATIENDO HASTA QUE QUEDE FINO Y FIRME Y NO SE NOTE EL AZÚCAR. EN ESTE MOMENTO SE PUEDE AÑADIR COLORANTE SI SE DESEA Y SE VUELVE A VATIR PARA QUE SE

INTEGRE BIEN. DECORAMOS AL GUSTO.