

**CURSO**  
**COOKIES SIN**  
**GLUTEN**  
**DECORADAS**

E.Z.E.

ASOCIACIÓN DE CELIACOS

*Susana Valor Cuadrado*

# Galletas de mantequilla

## Ingredientes

125 grs. mantequilla

150 grs. azúcar glas

300 grs. harina Mix Dolci de Schar

1 huevo

1 cucharadita de esencia vainilla

½ cucharadita de sal

- Es imprescindible que todos los ingredientes estén a temperatura ambiente.



## Preparación

1. Mezclar la mantequilla y el azúcar hasta lograr una consistencia cremosa.
2. Añadir el huevo batido y la esencia.
3. Una vez bien integrado añadir la harina y la sal en 3 veces.
4. Poco a poco ir mezclando y cuando la masa esté mas consistente amasar hasta que no se pegue en las manos.
5. Dividirla en 2 y dejarla en rollo film.

## Estirado

Colocar la masa entre 2 papeles vegetales

Colocar las guías según el grosor deseado.

Pasar el rodillo hasta que la masa este uniforme

Refrigerar la masa en una superficie lisa al menos 2 horas.

## Corte y Horneado

Cortar la masa con los cortadores.

Poner el horno a calentar solo calor arriba, sin ventilador.

Hornear aproximadamente de 12 a 15 minutos.

Sacarlas y dejarlas enfriar en una rejilla.

Estarán blandas pero al enfriar endurecen.

# Glasa Real o Royal Icing

## Ingredientes

1 clara de huevo a temperatura ambiente ó 6 cucharadas de clara líquida pasteurizada.

250 grs. de azúcar glas (aproximadamente)

6 ó 7 gotas de limón.

## Preparación

Batir la clara de huevo con batidora eléctrica mientras se incorpora el azúcar por partes.

Antes de finalizar agregar las gotas de limón. La glasa debe batirse durante 10 minutos para que tenga una consistencia firme.

Para los bordes y detalles la glasa debe ser de pico duro. Para rellenar debe ser un poco más suave. Y esto se logra añadiendo unas gotas de agua hasta lograr la consistencia deseada.

Se puede teñir con colorantes alimentarios en pasta.

La glasa se puede conservar bien tapada hasta 15 días refrigerada pero para usarla tiene que estar a temperatura ambiente y debe volverse a batir durante unos minutos.

## **Decoración**

Mangas pasteleras

Boquillas de 1/2/3

Pincel

Biberón

Palillos

Las galletas tienen que estar frías para su decoración



## Paso a Paso

1. Delinear la galleta con la manga pastelera y la boquilla nº3.
2. Esperar 5 o 10 minutos hasta rellenarlas.
3. Cubrir las cookies con la glasa más líquida con el biberón.
4. Para el resto de detalles con las boquillas 2 y 1.