



## Galletas de azúcar con glaseado real (ideales para usar con cortadores de galletas)

Fiestas y ocasiones especiales, San Valentín, Navidad

### Ingredientes

#### Para las galletas

- 225 gramos (1 taza) de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente
- 180 gramos (1 ½ tazas) de azúcar glass, tamizada
- 1 huevo
- 2 cucharaditas de vainilla
- 400 gramos (3 tazas) de harina de trigo para todo uso, tamizada
- 1 cucharadita de polvo para hornear o levadura química

#### Para el glaseado

- 60 gramos (2 claras) de huevo
- 360 gramos (3 tazas) de azúcar glass o pulverizada, tamizada
- 2 cucharaditas de zumo de limón
- Colorante en gel de preferencia (se puede usar colorante líquido o en polvo, teniendo en cuenta que esto afectará la consistencia del glaseado)
- Opcional: leche para dar más liquidez al glaseado en caso de que quiera usarse para rellenar

### Preparación

- Primero, preparar las galletas. Precalentar el horno a 185 grados centígrados. Preparar una bandeja de horno con papel de horno o un mat de silicona.
- Unir la mantequilla y el azúcar glass en un bowl apto para batidora. Batir a velocidad media hasta incorporar. Añadir el huevo y la vainilla y volver a batir hasta homogeneizar.
- Agregar la harina y el polvo de hornear y batir hasta tener una masa homogénea y sin grumos que se despegue de las paredes del bowl.
- Envolver en film y enfriar en la nevera por 10-15 minutos.
- Estirar la masa con un rodillo. Yo hago esto entre dos papeles de horno para que no se pegue al mesón ni al rodillo.
- Cortar con el cortador deseado y colocar en las bandejas previamente preparadas. Hornear por 6-9 minutos (dependiendo del tamaño de las galletas tardará más o menos). Dejar enfriar antes de

quitar de la bandeja.

- Cuando se hayan enfriado por completo, preparar el glaseado. Para esto, colocar todos los ingredientes en un bowl y mezclar con un batidor de varillas de forma manual hasta que se hayan incorporado completamente y no hayan grumos. Si se van a usar varios colores, separar el glaseado en la cantidad de colores deseados (es decir, si se van a usar 3 colores, como yo, separar en 3 porciones en 3 bowls distintos).
- Agregar el colorante deseado a cada porción de glaseado hasta conseguir el color que se quiera. Ir agregando muy poco a poco pues toma color muy rápido. Colocar cada color de glaseado en una manga pastelera distinta para comenzar a decorar (también se pueden usar botellas plásticas especiales para glaseado, si las tienen).
- Para estas galletas yo usé el glaseado un poco espeso porque solo iba a hacer líneas, si se quieren cubrir de glaseado completamente las galletas debe tenerse una porción de glaseado espeso para hacer los bordes y las líneas, y una porción de glaseado un poco más líquido para rellenar dentro de esos bordes y líneas. Para modificar el espesor del glaseado agregar más leche a cucharaditas (si se quiere que sea más líquido), o más azúcar glass (en caso de que se quiera más espeso). Recordar que el tipo de colorante que se usa también afectará la textura del glaseado (si se usa colorante líquido o en gel, esto hará más líquido el glaseado, y si se usa colorante en polvo, esto hará más espeso el glaseado)
- Decorar al gusto, dejar secar el glaseado y servir.

Más información en <https://annaspasteleria.com/p/10816>