



GALLETAS NAVIDEÑAS DE RENO

Ingredientes (para 12 galletas):

Para la masa

- ☐ 30 g huevo
- ☐ 75 g azúcar glas
- ☐ 100 g harina de trigo
- ☐ 60 g mantequilla pomada
- ☐ 1 cucharadita de aroma de vainilla

Para el acabado

- ☐ 75 g azúcar glas
- ☐ C.s. zumo de limón
- ☐ C.s. cobertura de chocolate negro
- ☐ Lacasitos de colores

Elaboración:

1. En un bol mezclar la mantequilla pomada con el azúcar glas en dos veces sin batir demasiado (no queremos introducir aire).
2. Añadir el huevo previamente batido y mezclar hasta integrar.
3. Agregar esencia/aroma de vainilla al gusto.
4. Tamizar la harina de trigo e incorporarla en 2-3 veces a la masa anterior.
5. Mezclar con espátula hasta integrar la harina completamente y conseguir una masa compacta pero pegajosa.
6. Colocar la masa entre 2 papeles de horno ligeramente espolvoreado con harina y estirar con un rodillo de pastelería a un grosor de 5-6 mm.
7. Dejar en la nevera unos 20-30 minutos para que la masa enfríe y podamos cortarla sin que se nos pegue.
8. Pasado este tiempo despegar los papeles de horno y cortar la masa con el cortapastas de nuestra elección.



9. Intentar aprovechar el máximo de masa posible y volver a unir todos los recortes para amasar y estirar de nuevo hasta acabar con toda la masa.
10. Colocar las galletas cortadas separadas entre sí sobre un tapete de silicona o papel de horno y meter de nuevo en la nevera un mínimo de una hora.
11. Hornear a 160°C en horno precalentado con calor arriba, abajo y ventilador durante 18-20 minutos o hasta que los bordes estén ligeramente dorados.
12. Sacar del horno y tras 5 minutos colocar sobre una rejilla para dejar enfriar completamente antes de decorar.
13. Fundir cobertura de chocolate negro y meter en un cartucho de papel vegetal con una abertura pequeña.
14. Dibujar los ojos de los renos, los cuernos y colocar una gota de chocolate para pegar la nariz que será un lacasito.
15. Conservar en una caja metálica y ¡no olvidar dejarle unas cuantas a Papá Noel!

** Para hacer masa de galletas de cacao, sustituir 10 g de harina por cacao puro en polvo.*

** Al estirar la masa se debe ser lo más regular posible para que todas las galletas tengan un grosor uniforme.*

** El proceso de cortar las galletas debe ser rápido para que la masa no se ablande en exceso y las galletas no se deformen. Si la masa se vuelve demasiado blanda meter en la nevera el tiempo necesario para que se endurezca.*