Galletas para decorar



TIEMPO
20 minutos

RENDIMIENTO
30 galletas de 8 cm de diámetro

DIFICULTAD
Fácil

INGREDIENTES

- ◯ 200g Mantequilla sin Sal
- ◯ 150g Azúcar Glass
- ◯ 1 Huevo
- ◯ 400g Harina
- ◯ 1 Pizca de sal
- ◯ 1 ENCOtapa Esencia de Vainilla ENCO

PROCEDIMIENTO

1. Coloca la mantequilla en el bowl de la batidora con el aditamento de paleta. Bate a velocidad media hasta que la mantequilla esté suave y cremosa.
2. Incorpora el azúcar a la mantequilla y bate a velocidad media hasta que la mezcla se veamás clara.
3. Baja la velocidad y añade el huevo y la Esencia de Vainilla ENCO, mezcla hasta que tengas una masa homogénea.
4. Cierne la harina y agrégala a velocidad baja; mezcla hasta que se integre por completo y añade la pizca de sal.
5. Continúa batiendo hasta que la masa comience a despegarse de las paredes del bowl.
6. Coloca la masa sobre una superficie limpia, estírala con un rodillo hasta obtener un grosor de 6 mm y llevalo al congelador por 1 hora.
7. Prepara tu charola con Desmoldante ENCO, retira tu masa del congelador y corta tus galletas con tu cortador de preferencia y colocalas sobre tu charola.
8. Hornea a 180 °C durante 18 a 20 minutos o hasta que estén ligeramente doradas.
9. Deja enfriar por completo y decora con Royal Icing ENCO.