Galletas de mantequilla de Navidad

Duración: 1h 30 min
Dificultad: ★★★

Material

- 500 g de harina
- 180 g de azúcar
- 250 g de mantequilla blanda
- 2 huevos
- 1 sobre de levadura química
- 1 sobre de azúcar vainilla
- Una clara de huevo montada en nieve
- 150 g de azúcar glas
- Zumo de limón
- Moldes de Navidad de metal
- Bolsas de celofán y cierres para decorar

Pasos a seguir

1. Para hacer la masa.
Mezclar la harina, el azúcar, la levadura en polvo y el azúcar de vainilla en un tazón grande. Añadir los huevos y la mantequilla blanda en trozos pequeños. Amasar con las manos hasta obtener una masa lisa y suave. Luego, envolver la masa en plástico y deje reposar 1 hora en el refrigerador.
2. Retire la masa del refrigerador y precaliente el horno a 180 ° C (termostato 56).
En una superficie enharinada, extender la masa con un rodillo en una capa de aproximadamente 5 mm. Corte las formas que desee mediante los moldes a continuación, colocar las galletas en una bandeja para hornear forrada con papel sulfurizado. Cocine por 10 minutos, deben estar dorados.
3. El glaseado.
Mezclar la clara de huevo montada en nieve con azúcar en polvo y un poco de jugo de limón, hasta obtener una crema blanca un poco más espesa. Su glaseado está listo, no le queda más que decorar sus galletas y luego dejar que se sequen.

Hermex

Sabadell
Tel. 93 712 22 27
Fax 93 711 88 47

Madrid
Tel. 91 530 87 79
Fax 91 527 00 72

Sevilla
Tel. 95 498 00 78
Fax 95 457 26 86

Valladolid
Tel. 98 345 68 62
Fax 98 323 14 01

hermex@hermex.es
www.hermex.es