

GALLETAS TIPO DANESAS

(Opción galletas de máquina o de manga)

Adaptación: Juan Barrios

INGREDIENTES:

- 250gr Harina 0000 (Harina de repostería normal)
- 50gr Maicena
- 200gr Mantequilla suave no líquida
- 75gr Azúcar Glass o Impalpable
- 35gr Azúcar Normal
- 1 pizca Sal
- 1/4 cda Polvo para hornear (Royal)
- 1 cda Leche en Polvo
- 1 Clara de Huevo
- Esencia de Vainilla
- Rayadura de Limón

Topping:

- cerezas en almíbar o jarabe de fresa u otros
- chispas de chocolate
- chocolate líquido caliente

PREPARACION:

Se mezclan todos los ingredientes empezando por la mantequilla hasta que se clarifique, luego se agrega el azúcar, la leche en polvo, la sal, la clara de huevo y las esencias .

Luego, se le agrega la harina, la maicena, la leche en polvo y el Royal, TODOS cernidos.

Se prepara la bandeja con un papel de horno (cut rite) o aceitado/ enharinado.

Se utiliza la manga o la pistola parairlas formando en la bandeja de diversas formas., luego se coloca la mermelada en las redondas y las alargadas una vez cocinadas se le pone el chocolate.

NO OLVIDE COLOCAR EN LA NEVERA UNOS 30 MINUTOS ANTES DE HORNEAR PARA QUE NO PIERDAN LA FORMA.

Se cocinan a 180° por 15 a 18 minutos, o hasta que estén doradas en los bordes o por debajo

Se pueden decorar con chocolate blanco o negro o con chispitas de colores

