

WILLIAMS SONOMA

Galletas de San Valentín

INGREDIENTES:	PREPARACIÓN:
GALLETAS - 250 g Mantequilla - 220 g Azúcar Glass - 480 g Harina - 60 g Huevo - 5 g Vainilla - 2 g Sal	1. En un bowl amplio o batidora, batir la mantequilla hasta que esté suave y cremosa. 2. Añadir el azúcar glass poco a poco y batir hasta obtener una mezcla homogénea, lisa y de color más claro. 3. Incorporar el huevo y la vainilla hasta que se integren completamente. 4. Formar una bola con la masa, envolver en plástico y refrigerar durante al menos 30 minutos. 5. Estirar la masa sobre dos tapetes de silicón hasta obtener el grosor deseado y cortar las galletas con la forma idónea. 6. Colocar las galletas ya cortadas en una bandeja y refrigera durante 15-20 minutos para que 7. Hornera a 170 °C durante 12-15 minutos, o hasta que los bordes apenas comiencen a dorarse. 8. Retirar del horno y dejar enfriar en una rejilla completamente antes de decorar.
ROYAL ICING - 450 g azúcar glass - 3 claras de huevo (120 g) - 1 cdtacVainilla - 1-5 cdtas agua (dependiendo de la textura deseada) - Colorante para alimentos	1. Colocar las claras de huevo en un bowl limpio y seco. Batir ligeramente hasta que estén espumosas. 2. Agregar el azúcar glass poco a poco, batir hasta integrar y continúa hasta obtener una mezcla blanca y homogénea. 3. Incorporar la vainilla y mezclar hasta que quede completamente integrada. 4. Agregar el agua poco a poco, de una cucharadita a la vez, hasta alcanzar la consistencia deseada: Textura firme para delinear bordes, textura media para detalles y textura fluida para relleno. 5. Dividir el glaseado si es necesario y añade el colorante poco a poco hasta lograr el tono deseado. 6. Cubrir el royal icing con plástico en contacto o un paño húmedo y deja reposar unos minutos para eliminar burbujas de aire antes de usar.

