



recepta  
galletes  
decorades

## ingredients

### **galleta** (per unes 30 galletes)

100 gr de sucre  
200 gr de mantega  
1 ou  
350 gr de farina  
1 culleradeta d'extracte de vainilla

### **glacé**

250 gr sucre glacé  
4 cullerades de clares líquides pasteuritzades o una clara d'ou  
10 gotes de vinagre de poma o vinagre blanc

## utensilis

Bol acer inox. mitjà per barrejar massa  
Varilles elèctriques  
Corró amb alçades Joseph-joseph (rodillo, en castellà).  
Bàscula  
Cullera sopera  
Ganivet  
1 Decopen  
4 biberons  
1 biberó (amb aigua)  
Tapet silicona  
Espàtula  
Paper cuina  
2 mànigues pastisseres d'un sol ús  
Paper film  
Talladors/motlles galleta  
1 safata per presentar galletes acabades



## preparació

### galleta

Primer cal batre en un bol la mantega a temperatura ambient juntament amb el sucre fins que quedi ben barrejat.

Després, afegeix l'ou i la farina.

Pots aromatitzar la barreja amb essència de vainilla, però també amb 4 cullerades soperes de suc de llimona natural o altres essències.

Quan tinguis la barreja feta, forma una bola, embolica-la amb film i posa-la a la nevera mínim 2 hores. Retira-la de la nevera i estira la massa entre dues fulles de paper del forn amb l'ajuda d'un corró. Ha de quedar d'un gruix de 5/6 mm, segons el corró que tinguem. L'ideal és utilitzar-ne un amb nivells.

Ara pots utilitzar els talladors de galetes que vulguis i tallar les formes.

Després les col·loques a una safata de forn sense engraxar (o amb paper de forn) i forneges a 180° durant uns 10/12 minuts i si són grans, durant uns 15 minuts.

Un cop fetes, treure-les del forn i deixar refredar.

Aquestes galetes es poden congelar un cop fredes, ben tancades dins un taper. És millor no congelar-les quan les tenim decorades.

Quan estan decorades, hem d'esperar 24 hores per a que quedin completament seques.

Un cop fetes, es poden guardar en bosses de cel·lofana i duren fins a 3 mesos en perfectes condicions.

### glacé

Per fer bores de galleta i per a detalls posteriors:

Barrejar els ingredients en un bol amb varilles elèctriques durant uns 5 minuts. Començar amb baixa velocitat i acabar a velocitat alta.

Immediatament després, disposa el glacé en un taper cobert amb film que quedi en contacte amb el glacé perquè no s'assequi. Tapa-ho perquè no hi entri aire.

Aquest glacé es pot tenyir amb el colorant alimentari que es vulgui. És important que el colorant sigui de gel o pasta, no líquid, doncs variaria la textura final. I sempre comenceu posant-ne molt poca quantitat perquè és millor afegir-ne més si voleu una tonalitat més intensa.

Normalment, aquest glacé es posa a una màniga pastissera amb una punta del nº 2 para realitzar les bores de la galleta i també per a detalls posteriors quan tenim seca la galleta.



Glacé fluït, per omplir:

S'utilitza el mateix glacé per fer les bores però en aquest cas anem afegint cullerades d'aigua, poc a poc, fins a aconseguir una textura fluida. Per saber el punt exacte, passem una forquilla per la superfície i si les marques de la forquilla desapareixen passats 5 segons el glacé està al seu punt perfecte. Sinó desapareixen, afegim una mica més d'aigua i si ens hem passat de líquid, afegim més sucre glas.

Aquest glacé es pot posar, o bé en un biberó de cuina o bé al Decopen de Lékué per a cobrir-la. Si es vol decorar amb sprinkles, purpurina comestible, etc, cal posar-ho quan la glassa de la superfície encara està humida.

I amb la teva creativitat segur que aconseguexes fer unes galetes úniques!  
Que les disfrutis!

