

Galletas de mantequilla navideñas



Tiempo de
preparación

90 min.

Porciones

6

Ideal para

Postres

Nivel

Fácil

Ingredientes

Para la masa de galleta:

1 pieza de Huevo San Juan

1 yema de Huevo San Juan

2½ tazas de mantequilla

1¾ tazas de azúcar glass

1 cucharadita de sal

1 cucharadita de esencia de vainilla

4½ tazas de harina

1 taza de harina (para extender)

Para el relleno:

2 tazas de crema para batir

1 taza de queso crema

¼ de taza de azúcar glass

Colorante vegetal verde

Para decorar:

Chispas de azúcar

Estrella de fondant

Preparación

1. Bate a velocidad media la mantequilla con el aditamento de pala hasta obtener una consistencia cremosa y untable. Agrega el azúcar glass e incorpora. Añade la yema de Huevo San Juan®, la pieza de Huevo San Juan®, la sal y la esencia de vainilla; trabaja a velocidad media baja hasta integrar los ingredientes, entonces será momento de agregar la harina. Recuerda no trabajar de más la masa. Una vez integrados los ingredientes, coloca en un plástico adherente y refrigera por al menos 30 minutos.

2. Mientras que la masa reposa, prepara el relleno. Bate la crema para batir junto con el queso crema a velocidad media con el aditamento globo, una vez que la crema comience a espesarse, agrega poco a poco el azúcar glass sin dejar de batir, integra. Pinta la mezcla con el colorante vegetal verde hasta obtener el tono deseado. Coloca la mezcla en una manga con duya rizada y refrigera hasta su uso.

3. Precalienta el horno a 170 °C.

4. Extiende la masa de galleta en una superficie enharinada a 3 mm de grosor, corta con ayuda de una tapa, aro o cortador de galletas redondo, con el fin de obtener 3 tamaños diferentes 8 cm, 5 cm y 3 cm, y así poder formar los arbolitos posteriormente. Coloca las galletas ya cortadas en una charola para hornear. Hornea 13 minutos a 170 °C, o hasta que las orillas estén doradas. Deja enfriar una vez salidas del horno.

5. Arma tus arbolitos de navidad. Coloca como base la galleta más grande, agrega el

relleno en forma de rosetón y chispas de azúcar color navideño; cubre con el siguiente tamaño de galleta; repite hasta formar el arbolito y terminar con las galletas, es decir, deberás obtener 3 capas. Decora con una estrella de fondant. ¡Son ideales para regalar!