COCINANDOPORLAVIDA
Recetas paso a paso

Ver receta en la web



# Galletas navideñas de mantequilla con glaseado

*Receta para 50 galletas*

Preparación: 40 min
Total: 2 h
Dificultad: Fácil

## INGREDIENTES

- [ ] 120 gramos Mantequilla / Margarina
- [ ] 250 gramos Harina
- [ ] 1 unidad Huevo
- [ ] 100 gramos Azúcar
- [ ] 200 gramos (glaseado) Azúcar glas
- [ ] 1 unidad (glaseado) Clara de huevo

## PREPARACIÓN

**1.** Para comenzar con la receta, mezclamos el azúcar con la mantequilla hasta que quede una crema.

**2.** Seguidamente, incorporamos el huevo y mezclamos de nuevo.

**3.** Finalmente, para tener lista la masa, incorporamos la harina tamizada y mezclamos hasta que quede una masa moldeable. Quedará una masa suave y lisa.

**4.** Con la masa de las galletas, hacemos una bola y la llevamos al frigorífico durante 1 hora. Este paso es importante hacerlo para que cuando formemos las galletas no se nos rompa la masa y tenga mayor consistencia.

**5.** Pasada esta hora, precalentamos el horno a 180 grados.

**6.** Sacamos la masa de la nevera y con un rodillo la aplanamos hasta que tenga un grosor de unos 5 mm aproximadamente, que no sea muy gruesa pero tampoco muy fina.

**7.** En este punto utilizamos los moldes para galletas navideñas colocándolos encima de la masa estirada y con ayuda de una pequeña espátula, los colocamos encima de la bandeja del horno con una base de papel para hornear.

**8.** Quitamos el restante de la masa, hacemos una bola de nuevo y volvemos a estirarla con el rodillo. Seguimos este proceso hasta que se termine la masa.

**9.** Introducimos la bandeja con las galletas en el horno y horneamos durante 12-14 minutos o hasta que estén un poco doraditas a 180 grados. Sobretodo, muy importante controlar el tiempo ya que pasan de estar al punto a tostarse en un momento.

**10.** Una vez las sacamos del horno, las dejamos enfriar en una rejilla. Mientras preparamos el glaseado, pero es importante no ponerlo encima de las galletas hasta que no estén totalmente enfriadas ya que sino se deshará todo.

**11.** PARA PREPARAR EL GLASEADO:  Montamos la clara. Una vez montada añadimos 2 cucharadas de azúcar glas. Muy importante tamizarlo para que no salgan grumos. Mezclamos hasta que se haya integrado. Después añadimos 3 cucharadas más y volvemos a mezclar.

**12.** TIP: Dependiendo de la consistencia que queráis para vuestro glaseado, ponedle más o menos azúcar glas. Con estas 5 cucharadas yo tuve suficiente, pero si queréis espesarlo podéis añadirle más.  Una vez tengamos el glaseado listo, lo dividimos en diferentes botecitos con las cantidades que queramos usar para cada color.

**13.** Una vez divididas las cantidades, añadimos pequeñas gotitas de colorante alimentario. Importante no pasarse con la cantidad porque, además de que el colorante es muy concentrado, sino quedará muy líquido y el sabor no será el deseado.

**14.** Mezclamos bien hasta conseguir los colores. Y ya es momento de decorar las galletas a vuestro gusto! Os recomiendo usar una manga pastelera por si queréis dibujar en las galletas.

**15.** Después de un rato de diversión decorando nuestras galletas, hay que dejarlas hasta que el glaseado endurezca. ¡Y listas para comer! ¡Qué aproveche!