Galletas de cristal

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** mailo

Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna
Coste: Económico

Descripción:

La pasta de caramelo se puede tintar de colores a tu gusto con colorantes alimenticios. Para ello, simplemente hay que poner un poco de colorante alimenticio a los caramelos picados colocados en el centro de las galletas y hornear.

Ingredientes para 10 personas :

- 1 limón
- 2 huevos
- 300 g de harina de trigo
- 125 g de mantequilla blanda
- 125 g de azúcar
- 1 pizca de sal yodada
- 1 pizca de levadura en polvo
- 100 g de caramelos sabor a fruta
- Aprox. 100 g de azúcar glasé
- Colorante alimenticio (opcional)

Preparación:

Paso 1

Lavar el limón con agua caliente, rallar la cáscara de medio limón y exprimir el zumo. Mezclar la mantequilla, el azúcar, la sal, la cáscara de limón y la mitad del zumo hasta obtener una consistencia cremosa. Añadir los huevos y mezclar. Añadir la harina y la levadura en polvo y amasar. Refrigerar la masa durante al menos 2 horas. Picar los caramelos muy finos con una picadora eléctrica. Extender la masa en porciones sobre un poco de harina hasta obtener un grosor de 0,5 cm. y cortar galletas con un cortapastas. Colocarlas sobre una bandeja de horno cubierta con papel de hornear y vaciar el centro de las galletas con un cortapastas de algún motivo navideño. Hornear las galletas durante 10 minutos en el horno precalentado a 175ºC. Retirar la bandeja del horno y rellenar la parte hueca de las galletas con los caramelos picados. Acabar de hornear durante 2-4

minutos más, hasta que la pasta de caramelos se derrita. Dejar enfriar en la bandeja. Tamizar el azúcar glasé, mezclar con el zumo de limón restante, tintar de colores al gusto y decorar las galletas con esta mezcla.