

GALETES

- 390g de farina
 - ½ culleradeta de sal
 - 185g de mantega
 - 250g de sucre glaç
 - 1 ou
1. Batre la mantega a temperatura ambient amb una batedora elèctrica durant 2 minuts.
 2. Reduir la velocitat a la meitat i afegir-hi el sucre (prèviament tamisat), batre-ho durant uns 2 minuts.
 3. Afegir l'ou (i extracte de vainilla –opcional-). Barrejar bé.
 4. Afegir la farina (prèviament tamisada) i la sal a poc a poc.
 5. A l'obtenir una mescla homogènia acabar d'amassar amb les mans i fer una bola.
 6. Partir la bola en dos i embolicar les meitats amb film (que no hi quedi aire!).
 7. Reservar a la nevera durant dues hores.
 8. Escalfar el forn a 170°C
 9. Estirar la massa (sobre una superfície ben neta) amb l'ajuda d'un corró i que quedi ben llisa i de la mateixa alçada tota ella.
 10. Tallar les galetes amb els motlles i col·locar-les sobre la safata del forn. (Separades entre elles 3 cm , creixen)
 11. Fornejar durant 12 minuts o fins que estiguin lleugerament daurades (quan les puntes canvien de color a daurat-groc, ja estan)
 12. Deixar-les refredar mínim 10 minuts.

→ Amb aquestes quantitats fareu entre 20 i 35 galetes, depenent de la mida del motlle. El gruix ideal de les galetes pels 12 minuts de forn és d'uns 5mm mínim (així no es trencaran al decorar-les!).

→ És important que les galetes que s'hagin de decorar tinguin la superfície molt llisa ja que si una banda de la galeta queda més baixa, al posar-hi la glaça caurà cap aquell costat.

GLAÇA

- 250g de sucre glaç
- 1 clara d'ou
- gotetes de vinagre de poma (quan fem el color blanc)
- essència per donar-li gust (ex. suc d'una llimona (opcional))
- colorant en gel

1. Posar la clara d'ou i l'essència en un bol, i batre-ho durant 30 segons.
2. Afegir el sucre glaç a poc a poc (tamisat i sense grumolls) mentre seguim remenant fins aconseguir la consistència desitjada.
3. Una vegada feta la glaça, s'hi pot afegir colorant en gel per donar color a la glaça.

Treballar la glaça amb mànegas pastisseres, una per a cada color i consistència. Un cop decorades les galetes, s'han de deixar assecat 6 hores.

Bon profit!

:)