RecetaKA

GALLETAS NAVIDEÑAS



Ingredientes para 60 / 80 unidades: 400 g de mantequilla / 200 g de azúcar glas / 600 g de harina / 2 yemas de huevo / 12 g de cacao puro / 1 cucharadita de té matcha / colorante rojo
Para decorar: azúcar glas / mermelada de fresa / 100 g de chocolate blanco (opcional) / 100 g de chocolate con leche (opcional) / anacardos picados (opcional) pistachos picados (opcional)

Elaboración

1. Echar la mantequilla a punto pomada en un bol. Batir enérgicamente con varillas o con máquina hasta blanquear y formar una crema suave.
2. Agregar el azúcar glas y seguir batiendo. Añadir las 2 yemas de huevo. Seguir batiendo.
3. Agregar poco a poco la harina y mezclar con espátula con movimientos envolventes.
4. Dividir la masa en 4 partes iguales.
5. **Masa 1:** Envolver en film y reservar.
6. **Masa 2 con cacao:** añadir 10g de cacao puro y mezclar bien hasta incorporar perfectamente. Envolver en film y reservar en la nevera
7. **Masa 3 con té matcha:** añadir el té matcha y mezclar perfectamente. Envolver en film y reservar.
8. **Masa 4 roja:** Añadir unas gotitas de colorante rojo y 2g de cacao. Mezclar perfectamente. Envolver en film y reservar.
9. Extender con rodillo cada masa con un grosor de 6mm. Cortar con los corta pastas, colocar en una bandeja de horno cubierta con papel de horno. Hornear a 180º durante 8 minutos.
10. **Decoración:** Galletas dobles con troquelados**: 1)** Espolvorear con azúcar glas las mitades troqueladas. **2)** Poner un poco de mermelada o chocolate derretido en la galleta entera. **3)** Cubrir la mitad entera con la mitad troquelada y previamente espolvoreada con azúcar glas. Galletas pequeñas: adornar espolvoreando con azúcar glas o bien con hilos finos de chocolate derretido.

Red de Escuelas de Cocina Infantil

Nota: *Al cocinar los niños tendrán que realizar tareas que no siendo realizadas con cuidado, conllevan riesgos (cortar, hervir, pelar...). Aunque en La Escuela aprenden a realizarlas con prevención, es importante que en casa los padres* ***supervisen, ayuden y se diviertan*** *cocinando con los niños*

Red de Escuelas de Cocina Infantil