

la cocina de los golosos

PAN Y BOLLERÍA · VEGETARIANO

Galletas de mantequilla corbata para el Día del Padre

15min · 8 raciones · 700 kcal

Ingredientes

- **240 g** mantequilla a temperatura ambiente
- **180 g** de azúcar glas
- **1** huevo grande
- Esencia de vainilla
- **500 g** harina de trigo todo uso
- Pizca de sal (si la mantequilla es con sal no añadir la sal)
- Chocolate negro y blanco
- Colorantes alimentarios liposolubles
- Sprinkles
- Obleas y rotulador alimentario comestible

POR RACIÓN

Proteínas	10 g
Grasas	33 g
Hidratos	91 g
Fibra	3,6 g

Elaboración

1. Batir la mantequilla con el azúcar, importante que la mantequilla esté blandita (sacarla de la nevera con tiempo)
2. Cuando tengamos una mezcla cremosa añadir el huevo e integrarlo bien
3. A continuación añadir la esencia y mezclar hasta integrar
4. Por último añadir la harina tamizada, sin mezclar mucho, lo justo hasta obtener una mezcla compacta y homogénea
5. Para darle forma, pintar una corbata en un folio y recortarla, que será la plantilla para hacer todas las corbatas iguales
6. El cuadro se hizo con un molde de silicona
7. Una vez tengamos las corbatas y los cuadros, hornearlos con el horno precalentado a 180° unos 10/15 minutos, el tiempo siempre en función de cada horno; cuando se vean doraditas por los lados estarán listas
8. Dejar enfriar sobre una rejilla y decorar al gusto
9. Decorar con chocolate negro y blanco con colorantes liposolubles y sprinkles
10. Los retratos son obleas pintadas con rotulador comestible
11. Dejar endurecer el chocolate

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos
cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos