

Buenas tardes, y seguimos con masterchef...

La semana pasada, os propuse animales, y esta semana toca la granja, así que seguimos con ello, pero esta vez, haremos unas ricas galletas.

Para ello, tenéis que preparar la masa como se indica, y dejar reposar en la nevera.

Tras ello, habrá que darle forma, si no tenéis los moldes, no pasa nada, lo hacemos con las manos como siempre, y disfrutamos más.

Estarán riquísimas...



Galletas con formas de animales

Ingredientes

1. 245 gr harina de trigo
2. 150 gr azúcar
3. 150 gr mantequilla
4. 1 huevo
5. esencia de sabor elegido
6. ---- Para la masa oscura o chocolate:
7. 30 gr cacao en polvo.
8. ----- Para la decoración:
9. Chips de chocolate
10. chocolate de cobertura blanco
11. cobertura de leche fundido

Pasos

1. Crear azúcar y mantequilla hasta consistencia ligera. Agregar el huevo y esencias. Añadir la harina hasta incorporar bien. Separar una parte y añadir a una de ellas la cacao, integrar. Envolverse en film y reposar en nevera mínimo 30 minutos.



2. Para las galletas de perrito: Emplear un molde de corazón. Cortar corazones de masa de vainilla.



3. Ir colocándoles de forma invertida en una lata para hornear engrasada.



4. Para hacer las orejas cortar con el mismo cortador corazones de chocolate y dividirlos por la mitad.



5. Pegar con agua cada mitad de corazón de chocolate a cada lado del corazón de vainilla para hacer las orejas.



6. Para hacer los ojos y nariz, colocar chips de chocolate.



7. Para las galletas de OSO: Emplear 2 cortadores uno mediano y uno pequeño. Cortar galletas con ambos cortadores. Las del cortador mediano, serán las cabezas de los ositos y las del cortador pequeño serán el hocico donde irá la boca y también las orejas.



8. Llevar las galletas de círculo mediano a la lata engrasada y encima de cada una poner el círculo pequeño adhiérela con una pincelada de agua y superponiendo los colores.



9. Para las orejas cortar por la mitad círculos pequeños y ponerlas arriba, a los lados de cada galleta para simular las orejas.



10. Para las galletas de TORTUGA: Se emplea un cortador de círculo mediano para hacer el cuerpo y para las patas y la cabeza se harán pequeñas bolitas de masa.



11. A las galletas de círculo que serán el caparazones de la tortuga, con un palito de brocheta se le hacen las líneas características.



12. Para formar la galleta de tortuga poner unidas las 4 bolitas de masa que serán las patitas.



13. Colocar encima de cada 4 bolitas una galleta de círculo y adelante otra bolita de masa que será la cabeza. Cada parte pegarlas con agua.



14. Con 2 chips de chocolate poner los ojos.



15. Hornear a 180 grados por 12 minutos. Enfriar por 5 minutos y pasar a una rejilla para enfriar completamente. Con chocolate fundido en un cono de papel encerado se terminan de hacer los detalles de los ojos y la boca de los osos y listo. Salen esta preciosidad y delicia de galletas!