

Galletas artesanales: cómo prepararlas paso a paso

Ingredientes

Para la base de las galletas:

- 200 gr. de mantequilla
- 100 gr. de azúcar glass
- 1 huevo
- 350 gr. de harina
- 1 cucharadita de aroma de vainilla

Para la glasa

- 250 gr. de azúcar glass
- 4 cucharadas de clara líquida pasteurizada
- 10 gotas de vinagre blanco

Galletas, cookies, muffins, cup cakes... La **repostería casera es una tendencia gastronómica** que suma cada vez más y más adeptos. Se imparten cursos, se escriben libros, se dedican blogs enteritos al arte de elaborar tus propios dulces... Hace unas semanas, **Magda Carlas** dedicó uno de sus vídeos posts, precisamente, a [las galletas artesanales decoradas y personalizadas](#).

Tal y como os prometimos en su momento os traemos la receta de esas sabrosas y divertidas galletas por gentileza de la panadería de Barcelona [Santa Gloria](#) que, además de vender estas creaciones, imparte cursos para elaborarlas. ¿Te animas a crear tus propios dulces?

Preparación de la masa:

- Antes de empezar, es importante que todos los ingredientes estén a temperatura ambiente.
- Batir la mantequilla con el azúcar glass.
- Añadir el huevo y el aroma y batir hasta que estén todos los ingredientes integrados.
- Añadir la harina tamizada y mezclar a mano.
- Dejar reposar la masa en la nevera, envuelta en film transparente, un mínimo de dos horas.
- Estirar la masa a 8mm y cortar con un cortapastas, para darle la forma deseada.
- Hornear durante 12-15 minutos, hasta que las galletas empiecen a dorarse por los bordes.
- Dejar enfriar antes de decorar.
- Combinar todos los ingredientes en un recipiente.
- Batir a velocidad máxima durante 10 minutos.
- Cuando se consiga la consistencia deseada, tapar con film transparente, para que no se seque.

Preparación de la glasa fluida para rellenar:

- Agregar agua poco a poco, con una cuchara, para evitar que se formen burbujas.
- La glasa fluida está en su punto exacto cuando, al pasar un tenedor por la superficie, las marcas desaparecen a los 5 segundos.