

L'OURSON GOURMAND DE NOÛVEL GOURMAND L'OURS JOÛ DE L'OURSON GOURMAND DE NOÛVEL GOURMAND L'OURSON



Rinde: 10 galletas

Tiempo de preparación :

1 hora

Reposo :

12 horas

Cocción :

10 minutos

INGREDIENTES

Masa de galleta

- 125 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 28 g de azúcar moreno claro
- 18 g de azúcar moreno oscuro (tipo muscovado)
- 75 g de harina T150 (integral)
- 75 g de harina T55 (blanca)
- 1 pizca de flor de sal
- ½ haba tonka rallada
- 1 pizca de canela en polvo
- 1 clara de huevo

Glaseado real

- 150 g de azúcar glas
- 10 g de clara de huevo
- 1 cucharada de vinagre blanco

EL OSITO GOLOSO DE NAVIDAD

LA RECETA

Preparación de la masa de galleta

En un bol grande, verter las harinas.

Añadir la mantequilla cortada en trozos pequeños y mezclar con la mano o con una batidora de pala hasta obtener una textura arenosa.

Incorporar los azúcares, la flor de sal, la canela y la haba tonka rallada. Si se desea, se puede añadir un poco de vainilla.

Separar las claras de las yemas y añadir solo las claras a la mezcla.

Mezclar con una espátula o en la batidora hasta obtener una masa homogénea.

Formar un bloque, envolver en film transparente y dejar reposar en el frigorífico durante 12 horas.

Tras el reposo, estirar la masa con un rodillo hasta un grosor de aproximadamente 3mm.

Cortar las galletas con cortadores con forma de osito.

Colocar las galletas en una bandeja cubierta con papel vegetal o una hoja antiadherente.

Hornear a 150 °C durante 15 minutos, hasta que estén ligeramente doradas.

Preparación del glaseado real

Tamizar el azúcar glas en un bol.

Añadir la clara de huevo.

Mezclar delicadamente con una espátula hasta obtener una textura lisa.

Añadir el vinagre blanco para favorecer la cristalización y mezclar de nuevo. Ajustar la consistencia si es necesario: si está demasiado espeso, añadir un poco más de clara y mezclar hasta alcanzar la consistencia deseada.

Hacer un cono con papel vegetal, verter el glaseado real dentro y decorar las galletas.