



sugar

Cookies

con Sol Gundaker

www.solgundaker.com





Galletas de Azúcar

INGREDIENTES

- 4 tazas de harina de trigo
- ½ cdta de sal
- ¼ cdta de polvo de hornear
- 1 ¾ tz de azúcar
- 2 barras (230 g) de mantequilla un poco fría, en trozos
- 2 cdas de sirope de maíz sin color
- 2 huevos
- 1 cdta de esencia de vainilla
- ¼ de cdta de esencia de almendra

PREPARACIÓN

En un tazón grande, cernir la harina, polvo de hornear y sal.

En el tazón de la batidora, colocar la mantequilla con el azúcar. Crear hasta formar una mezcla arenosa. Agregar el sirope de maíz y batir a velocidad media hasta incorporar. Añadir los huevos uno a uno a la mezcla, raspando los bordes del tazón con una espátula de hule después de cada huevo. Agregar las esencias de vainilla y almendra. Batir a velocidad media por 30 segundos hasta incorporar. Con la batidora encendida en velocidad baja, lentamente agregar los ingredientes secos. Mezclar solamente hasta que se forme una pasta. No batir de más.

Cortar la pasta a la mitad y envolver cada mitad en plástico de cocina formando dos discos. Refrigerar por 30 minutos antes de estirar y cortar la pasta.



Glaseado Real

INGREDIENTES

- 1 kg de azúcar glass cernida
- ½ tz polvo de merengue
- 1 cdta cremor tártaro
- ¼ cdta de sal
- ¾ tz agua tibia
- 2 cdts de esencia de vainilla sin color
- 3 cdas sirope de maíz sin color

PREPARACIÓN

En un tazón mediano, cernir el polvo de merengue y el cremor tártaro. Agregar el agua tibia, la esencia de vainilla y la sal. Combinar todo con un batidor de globo manual hasta que el polvo de merengue se disuelva. Puede formarse un poco de espuma.

Colocar 1 kg de azúcar glass cernida en un tazón de la batidora eléctrica. Agregar la mezcla líquida que contiene el polvo de merengue. Añadir el sirope de maíz. Encender la batidora a velocidad baja y batir por 30 segundos. Aumentar la velocidad a media/alta y batir por 2 minutos hasta que el glaseado esté espeso y brillante.

