

RECETA GRUPO GLACÉ

Calletas de pascua

INGREDIENTES

Ingredientes para las galletitas:

- - 1 taza de mantequilla sin sal (a temperatura ambiente)
- - 3/4 taza de azúcar glass
- - 1 huevo
- - 1 cucharadita de extracto de vainilla
- - 2 1/4 tazas de harina para todo uso
- - 1/4 cucharadita de sal



Ingredientes para royal icing:

- - 100 ml de agua fría
- - 60 g de polvo de merengue
- - 500 g de azúcar glass
- - 1 cucharada de jarabe de maíz (opcional)
-

PREPARACIÓN

1. Bate la mantequilla con el azúcar glass hasta que esté cremosa.
2. Añade el huevo y la vainilla.
3. Incorpora la harina y sal hasta obtener una masa suave. Refrigerar 1 hora.
4. Precalienta el horno a 175°C. Estira la masa y corta con moldes

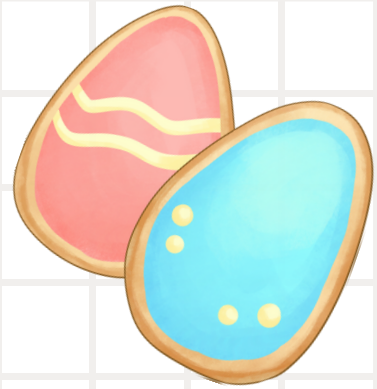


5. Hornea de 10-12 minutos. Deja enfriar

6. Para el glasé: bate el polvo de merengue con el agua, luego añade el azúcar y la miel.

7. Bate hasta obtener picos firmes.

8. Decora con mangas pasteleras



¿Buscas más ideas para Pascua?

- Panecillos de Pascua: <https://www.grupoglance.com/single-post/hot-cross-buns-panecillos-de-pascua>

- Chocolates decorados: <https://www.grupoglance.com/single-post/chocolates-para-pascua>

- Cupcakes para Pascua: <https://www.grupoglance.com/single-post/cupcakes-ideales-para-pascua>

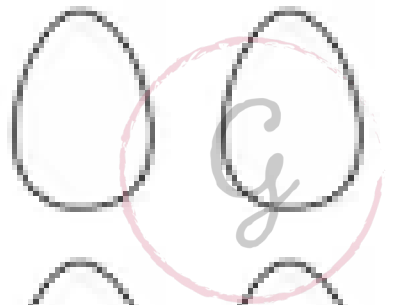
- Ideas para regalar: <https://www.grupoglance.com/single-post/2018/03/28/regalo-de-pascua>

- Cupcakes de vainilla 1, 2 x 3:
<https://www.grupoglance.com/single-post/2020/03/22/cupcakes-de-vainilla-en-1-2-x-3>

Este es un regalo de Grupo Glacé con amor para ti”

Síguenos en Instagram para más ideas:
[@grupoglance](https://www.instagram.com/grupoglance)





Grupo Glacé
sugar and pastry art

Grupo Glacé
sugar and pastry art

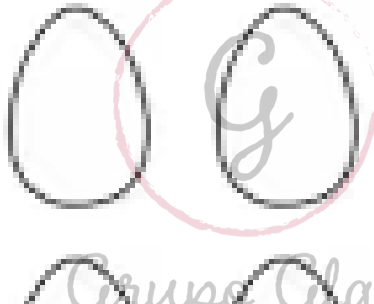
Grupo Glacé
sugar and pastry art



Grupo Glacé
sugar and pastry art

Grupo Glacé
sugar and pastry art

Grupo Glacé
sugar and pastry art



Grupo Glacé
sugar and pastry art

Grupo Glacé
sugar and pastry art

Grupo Glacé
sugar and pastry art

