



# Galletas Artesanales

— ESCUELA —  
**CURSOSDECOCINA**  
comida, familia & amigos

# GALLETAS BISCUIT



## MASA

### INGREDIENTES:

- 375 gr de harina
- 200 gr de azúcar
- 250 gr margarina de horneó
- 2 huevos
- 30 ml de leche
- Esencia de vainilla a gusto
- Zeste de naranja (opcional)

### ASÍ SE HACE:

En un bowl cremar la mantequilla, zeste y esencia con azúcar, luego agregar los huevos uno por uno. Por último, agregar la harina. Incorporar en una manga pastelera y manguear con forma de garra. Hornear por 5 minutos a 200° C y 10 minutos a 180°C.

## RELLENO Y DECORACIÓN

### INGREDIENTES:

- Mermelada de frambuesa a gusto
- Chocolate bitter a gusto

### ASÍ SE HACE:

Hacer pares de galletas, rellenar con mermelada y luego poner chocolate derretido en la punta, dejar enfriar el chocolate y servir.

# GALLETAS DE JENGIBRE



## MASA

### INGREDIENTES:

- 150 gr de harina
- 100 gr de margarina de horneó
- 50 gr de azúcar flor
- 3 gr de jengibre en polvo
- 2 gr de canela en polvo

### ASÍ SE HACE:

En un bowl agregar todos los ingredientes, desmenuzar la materia grasa con nuestras manos y luego ir juntando los ingredientes (cernizado) hasta obtener una textura de arena, luego ir a amasando hasta que la masa quede lisa y homogénea.

Por último, estirar con ayuda de un uslero y cortar con corta galletas. Hornear a 180 °C por 7 minutos.

## GLASEADO

### INGREDIENTES:

- 1 clara de huevo
- Jugo de medio limón
- Azúcar flor a gusto

### ASÍ SE HACE:

En un bowl agregar la clara y batir a nieve, luego ir agregando azúcar flor de a poco hasta obtener la textura deseada. Disponer en un Cornet o manga pastelera y decorar las galletas recién salidas del horno.