



## CATEGORÍA

Pastelería



## EVENTO

Día del Niño

# GALLETITAS GLASEADAS

## INGREDIENTES

### Grupo Base

| Ingrediente                          | KG           |
|--------------------------------------|--------------|
| <a href="#">PM Galleterax Bakels</a> | 0.500        |
| Margarina                            | 0.120        |
| Huevos                               | 0.065        |
| <b>Peso total:</b>                   | <b>0.685</b> |

### Grupo Glaseado

| Ingrediente                          | KG           |
|--------------------------------------|--------------|
| <a href="#">Merengue Plus Bakels</a> | 0.300        |
| Agua                                 | 0.090        |
| <b>Peso total:</b>                   | <b>0.390</b> |

## MÉTODO

- Cremar la margarina en un bowl, solo si está muy dura.
- Incorporar la PM Galleterax y huevos.
- Batir con lira en velocidad lenta durante 1 minuto, luego cambiar a velocidad media y batir durante 2 a 3 minutos.
- Cubrir la masa con film plástico y dejar en refrigeración durante 15 minutos.
- Extender masa con ayuda de un uslero, obteniendo un espesor de 0,8 cms.
- Utilizar cortador de 10 cms de diámetro, las galletas deben quedar con un peso crudo de 30 a 32 gramos.
- Hornear a 180°C por 10 a 12 minutos (su base debe dorarse).

- En un bowl verter el agua y Merengue Plus.
- Utilizar batidora eléctrica y mezclar con lira, batir en velocidad lenta durante 1 minuto, después cambiar a velocidad alta y batir por 2 minutos más, para lograr un glaseado fluido.
- Dividir en fuentes el glaseado para incorporar colorante vegetal a elección.
- Untar las galletas y si es necesario pasar una espátula húmeda en la superficie, para lograr una apariencia lisa.
- Dejar secar a temperatura ambiente durante 25 a 30 minutos.

**(Receta para 22 unidades)**