

Osterplätzchen

(Galletas de Pascua)

Zutaten: *INGREDIENTES*

125 g weiche Butter (125g de mantequilla blanda, a temperatura ambiente para nosotros)

1/2 Tasse Zucker (1/2 taza de azúcar)

1 TL Vanilleextrakt (1 cucharadita de extracto de vainilla; si no tienes, canela también va bien)

1 1/2 Tassen Mehl (taza y media de harina)

1-2 Esslöffel Milch (1 o 2 cucharadas de leche)

Glasur: *GLASEADO*

1 Tasse Puderzucker (1 taza de azúcar glas)

4-5 Teelöffel Wasser (4-5 cucharaditas de agua. Ir añadiéndola muy poco a poco y mezclando cada vez. Tiene que ser muy espeso.)

ELABORACIÓN:

Mezclar bien los tres primeros ingredientes con un robot (mantequilla, azúcar, extracto de vainilla). En un bol grande añadir los demás y mezclar bien con cuchara de madera y al final amasar con la mano.

Después de hacer la masa se divide en dos bolas y se meten envueltas en plástico en la nevera 40 minutos. Luego, (espolvoreáis el banco con un poco de harina para que no se pegue) se extiende una con un rodillo (o una botella o vaso largo) en una capa de 0,5-1cm y se va cortando. No sacar la segunda bola de la nevera hasta que se acabe con la primera. Si no tenéis moldes se puede hacer con cuidado con un cuchillo: recortar una plantilla del dibujo con papel de horno y ponerla encima de la masa para recortar por los bordes. Poner las galletas sobre papel de hornear en una bandeja de horno y meter al horno precalentado a 160°C. Estad muy atentos porque es cuestión de minutos hasta que estén un poco doraditas y sacadlas enseguida. Podéis cocer unas mientras preparáis la segunda tanda.

Hay que dejar que se enfríen las galletas antes de poner el glaseado. Podéis dividirlo en varios recipientes y colorearlo con colorantes alimentarios. Suelen tener en los supermercados, pero si no encontráis, podéis poner el glaseado blanco y adormar con frutos secos o frutas escarchadas, virutas de chocolate, etc. Entonces puede que no necesitéis tanta cantidad como dice la receta. (Podéis hacer la mitad). Otra opción: en vez de agua, podéis usar zumo de naranja o jugo de alguna fruta que tenga mucho color, aunque siempre quedará un color pastel. Siempre hacedlo lo más espeso posible, añadiendo el líquido muy poco a poco. No es preciso utilizar todas las cucharadas que dice la receta. Después hay que dejar secar las galletas.