

# Galletas calavera

25 - 30 raciones de    Fácil  hasta 30 Min.



## Para la masa:

350 g harina  
200 g mantequilla o margarina (a temperatura ambiente)  
125 g azúcar  
1 cucharadita de Aroma de Vainilla Dr.Oetker  
1 clara de huevo  
1 cucharada sopera de zumo de limón (15 ml)  
Una pizca de sal

## Para la decoración:

1 paquete de Lápices Pasteleros sabor Chocolate Dr. Oetker

## 1 Preparación de la masa

Mezclar la mantequilla o margarina a temperatura ambiente, la harina, el azúcar, el azúcar vainillado, el zumo de limón, la clara de huevo y una pizca de sal. • Amasar la masa con las manos o una batidora eléctrica con palas de amasar durante aprox. 1-2 minutos hasta obtener una masa lisa y homogénea. • Cubrir la masa con film transparente y dejar reposar en la nevera durante 1 hora.

## 2 Horneado

Precalentar el horno: Eléctrico: 210°C (arriba y abajo) / Ventilación: 200 °C / Gas: posición 3-4 • Cubrir la bandeja con papel de horno. • Estirar la masa con la ayuda de un rodillo hasta que tenga 3-4 mm de grosor y recortar calaveras con ayuda de una plantilla de cartón y un pequeño cuchillo afilado. • Colocar las galletas sobre el papel en la bandeja separadas 1 cm entre ellas. • Amasar el resto de masa, estirla de nuevo y recortar más calaveras. • Colocar la bandeja en la parte inferior del horno y hornear durante aprox. 16 minutos. • Dejarlas enfriar.

## 3 La decoración

Dibujar los ojos y la boca con ayuda de los lápices pasteleros de chocolate.

## Consejos

Se puede preparar la masa de galletas y guardarla para utilizarla en otro momento. • Esta masa se conserva congelada durante un máximo de 3 meses. • Antes de usarla, tenerla a temperatura ambiente.