

# Galletas corsario

35 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 postre Azúcar Vainillado Dr. Oetker  
1 clara de huevo  
1 cucharada sopera de zumo de limón (15 ml)  
Una pizca de sal

## Para la decoración:

1 cobertura de Decoración Negra Dr. Oetker  
1 Lápices Pasteleros sabor Chocolate Dr. Oetker  
1 Lápices Pasteleros de Colores Dr. Oetker  
1 paquete de Perlitas de Chocolate Dr. Oetker  
1 paquete de Figuras de azúcar (ojos de azúcar)

## 1 Preparación de la masa

Mezclar la mantequilla o margarina a temperatura ambiente, la harina, el azúcar, el azúcar vainillado, el zumo de limón 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 cortar círculos de Ø 5-6 cm (por ejemplo, con un vaso). • Colocar los círculos sobre el papel en la bandeja separados 1 cm entre ellos. • Amasar el resto de masa, estirarla de nuevo y recortar nuevos círculos. • Colocar la bandeja en la parte inferior del horno y hornear durante aprox. 12 minutos. • Cuando las galletas salen del horno no deben estar doradas, quedan bastante blanquitas. Dejarlas enfriar.

## La decoración

Colocar la bolsa de la cobertura sabor chocolate en el microondas y calentarla durante 1 minuto a 360W (no exceder de 360W de potencia). El preparado está listo cuando se vuelve líquido. Si no se ha fundido del todo, calentarlo durante otro minuto. ¡Precaución! El producto puede quemar. • Verter la cobertura líquida en un bol pequeño. • Para hacer el gorro de pirata, mojar las galletas algo menos de la mitad en la cobertura y dejarlas enfriar por completo sobre una rejilla. • Para el parche de pirata, dibujarlo con los lápices pasteleros. • Para hacer el ojo, pegar los ojos o perlitas de chocolate con un lápiz pastelero. • Para finalizar, utilizar el lápiz rojo para dibujar la boca y la nariz.

## Consejos

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