- DECORACIÓN DE GALLETAS CON FONDANT -



INGREDIENTES

Para galletas:

- 1 chorrito de Vainilla Molina
- 1 taza de mantequilla blanda (preferiblemente sin sal)
- 1 taza de Azúcar Glass Postrelicioso (cernida)
- 2 1/2 tazas de harina de trigo
- 2 yemas de huevo

Para fondant:

- 16 bombones blancos estándar o 104 g de bombones de cualquier tamaño.
- 4 cucharaditas de agua
- 2 tazas de Azúcar Glass Postrelicioso

- Fécula de maíz
- ¼ de cucharadita de Vainilla Molina Cristalina

PROCEDIMIENTO

Para galletas:

Mezcla los ingredientes

Precalienta el horno durante 20 minutos

Hornea las galletas durante 15 minutos a 180 °C.

Para fondant:

1. Echa los bombones en agua en un envase especial para microondas y derrítelos poco a poco, por intervalos, en el horno de microondas. El tiempo para derretir dependerá de cada horno. La mezcla debe quedar como una textura parecida a la del yogurt líquido. Para saber que está lista para usarse, toma con una cuchara parte de la mezcla y deja caer hasta que compruebes que cae con fluidez. Añade la Vainilla Molina Cristalina y mezcla muy bien. Reserva aparte en un bowl una taza de azúcar glass.

2. Añade la taza de azúcar glass a la mezcla de bombones derretida, revuelve poco a poco. Si ves que la mezcla sigue húmeda y se pega es porque necesita más azúcar, por lo que te recomiendo añadir poco a poco el resto, de 1/4 en un 1/4 de tazapara que la mezcla se vaya despegando del bowl. Detente cuando la mezcla se despegue con facilidad.

3. Espolvorea la fécula de maíz por encima de la masa que se formó y reserva en una bolsa bien sellada o en un papel film que impida que entre en contacto con el aire.

Muy importante:

El azúcar glass se agregará en caso de ser necesario, es decir, dependiendo de qué tan húmedo sea tu lugar de trabajo, probablemente requieras más o menos azúcar.

Respecto al agua, si tus bombones están muy secos, o si fuera el caso de que la mezcla se endurezca, entonces agrega poco a poco más agua hasta que veas que la mezcla está en su punto (cuando veas que está fluida y bien derretida).

Para poder usar la masa deberás esperar al menos media hora o en caso de no poder esperar, amásala poco a poco con maicena para que vaya perdiendo la humedad.

Ojo: esta preparación no se refrigera. Consérvala a temperatura ambiente.