

ESP



PARA
20-25u

Olalá!

— La receta

-GALLETAS- TERRORÍFICAS

Ingredientes para las galletas:

250 g almendra cruda molida	6.25 ml de esencia de vainilla
Frit Ravich	(aproximadamente 1 cucharadita y media)
100 g de mantequilla con sal	1 cucharadita y media de jengibre en polvo
50 g de azúcar glas	1 cucharadita y media de canela en polvo

Preparación:

- 1 Precalienta el horno a 170 °C y prepara una o dos bandejas con papel de hornear.
- 2 Deja la mantequilla a temperatura ambiente hasta que esté blanda.
- 3 Mezcla en un bol la mantequilla con el azúcar glas y la almendra molida. Añade la vainilla, el jengibre y la canela.
- 4 Amasa hasta obtener una mezcla espesa y manejable. Estira la masa con un rodillo dejando un grosor de unos 0,5 cm.
- 5 Usa los 3 moldes incluidos en el pack para cortar las formas terroríficas.

COCCIÓN

Una vez colocadas las galletas en la bandeja dejando separación entre ellas, hornea durante 10 minutos, hasta que estén ligeramente doradas. Deja enfriar completamente sobre una rejilla antes de decorar.



VIDEO
RECETA

HALLOWEEN

DECORACIÓN

Una vez las galletas estén frías, ¡ya puedes decorarlas con fondant! En tu kit encontrarás fondant negro, blanco y naranja y tres cortadores con formas de Halloween para que cada galleta tenga su decoración ideal.



-MURCIÉLAGO-

Estira el fondant negro con un rodillo sobre una superficie con azúcar glas. Usa el cortador de murciélago para recortar la forma. Coloca la silueta sobre la galleta correspondiente y presiona suavemente para que se adhiera. Puedes añadir unos ojos pequeños usando fondant blanco.

-FANTASMA-

Estira el fondant blanco y corta la forma con el molde de fantasma. Pega la silueta sobre la galleta en forma de fantasma. Para la cara, utiliza pequeños trocitos de fondant negro para hacer los ojos y la boca.

-CALABAZA-

Estira el fondant naranja y recorta la figura con el cortador de calabaza. Coloca la forma sobre la galleta de calabaza. Puedes hacer los ojos, nariz y boca con fondant negro para simular una calabaza de Halloween.

FRIT RAVICH, S.L.

PG. Puigtió - CL. Riudellots, s/n
17412 Maçanet de la Selva (Girona)
www.fritravich.com Tel. +34 972.85.80.08

Síguenos en:

