

Sablés a las especias de Navidad.

Ingrédients

- 130g de mantequilla a temperatura ambiente
- 30g de almendra molida
- 85g de azúcar glas
- 50g de huevos
- 1 pizca de flor de sal
- 225g de harina T55
- 3 cucharadas de especias para pan de especias
- 1 cucharada de canela (ajustar según tus gustos)
- 2 claras de huevo (100g)
- 230g de azúcar glas

Préparation

1. El mes de diciembre ya ha comenzado bien, es hora de entrar en el ambiente ;-). Para mí ya es un hecho con estas galletas con sabores de pan de especias, decoradas con los colores de Navidad gracias al glaseado real.
2. La ventaja de las galletas pequeñas es que puedes variarlas infinitamente con diferentes formas y colores que desees, ¡y gustarán tanto a grandes como a pequeños!
3. Corta la mantequilla en trozos pequeños, y añade la almendra molida y el azúcar glas.
4. Mezcla bien, luego añade los huevos.
5. Una vez los huevos estén bien incorporados, añade la flor de sal y luego las especias.
6. Forma una bola, envuélvela en film plástico y colócala en el refrigerador durante unas horas.
7. Luego, extiende tu masa a un grosor de aproximadamente 4mm y recorta las galletas que desees con ayuda de cortadores de galletas.
8. Colócalas en una bandeja cubierta con papel de horno, y ponlas en el horno precalentado a 170°C durante unos 10 minutos (cuidado, según el tamaño y grosor de tus galletas no todas estarán cocidas al mismo tiempo, así que vigílaslas bien).
9. Mezcla las claras de huevo y el azúcar glas con ayuda de una batidora eléctrica.
10. Tienes que batir durante varios minutos para obtener una mezcla que tenga la consistencia adecuada, es decir, no demasiado firme, pero suficiente para que el glaseado real se mantenga.
11. Dejé de batir cuando al levantar la batidora del glaseado real, las marcas dejadas por la batidora permanecieron visibles durante más de 5 segundos.
12. Luego, separa el glaseado real en diferentes cuencos (para mí 4, pero todo depende del número de colores que quieras tener) y añade los colorantes mezclando bien.
13. Luego, coloca el glaseado real en varias mangas pasteleras equipadas con boquillas lisas de 1 o 2mm (cuanto más pequeña sea la boquilla, más preciso podrás ser en tus galletas).
14. Solo te queda divertirse con las decoraciones ;-). Yo decoré ángeles, árboles de Navidad, copos de nieve, estrellas fugaces y bastones de caramelo rayados, pero por supuesto puedes dejar libre tu imaginación :-). Una vez decoradas las galletas, deja que el glaseado real se endurezca un poco, ¡luego disfruta!
15. ;-). Las galletas se conservan bien durante unos días en una caja hermética.