

BOLACHAS DE ENTROIDO

INGREDIENTES PARA A MASA:

- 250 gr de manteiga.
- 250 gr de maicena.
- 250 gr de fariña de trigo
- 200 gr de zucre “Glass”
- 2 ovos
- 1/4 de tableta de chocolate.
- Raiadura de 1 limón
- Raiadura de 1/2 laranxa
- Esencia de limón (3 gotas)
- Esencia de Laranxa (4 gotas)

INGREDIENTES PARA O GLASEADO

- 250 gr de zucre “Glass”
- 1 clara de ovo
- 1 cullerada de zumo de limón
- 4 culleradas de auga

ELABORACIÓN:

- Mixturamos a maicena, a fariña de trigo, a manteiga e o zucre glass.
- Engadímoslle dous ovos e mixturamos ata formar unha masa lisa.
- Separámola en tres partes (aprox. 406 gr).
- A unha engadímoslle a raiadura de laranxa xunto coa esencia de laranxa.
- Á segunda engadímoslle o chocolate troceado.
- E á última engadímoslle a raiadura de limón e a esencia de limón.
- Prequentemos o forno a 180 grados.
- Coas diferentes plantillas de peliqueiro, boteiro e pantalla cortamos as súas formas.
- Preparamos a bandexa co papel de forno e poñemos as bolachas nela.
- Poñémolas o forno a 200 grados 12 minutos aproximadamente.
- Mentres tanto, noutro bol poñemos o zucre glass coa clara de ovo e remexemos.
- Unha vez a mezcla esté máis ou menos uniforme, engadimos un chorro de zume de limón.
- Seguimos mezclando e cando esté integrado o limón botamos unha pouca de auga e voltamos remexer ata que esté todo uniforme.
- Sacamos as bolachas do forno e deixámolas enfriar na propia bandexa e despois traspasámolas a unha rexilla para que enfríen.
- Poñemos o glaseado nunha manga reposteira e decoramos as bolachas.