

Nombre PreparGalleta  
Catalina Canales

Este plato a consta de tres suaves galletas rellenas con formas específicas logradas con moldes que, pueden ser huntadas en salsar que se encuentran en horificios respectivos a su forma, esto cumple la idea de poder lograr una interaccion con quien consume las galletas, logrando hacer asi un juego el poder tomar las galletas y poder huntarlas con la salsa que corresponda, tal comoe eran los juegos de encaje.

Esta receta se se basa principalmete en los moldes realizados, que logran modificar la masa de las galletas yb hacer sus formas particulares.



3



concepto

Ingredientes:

Mantequilla (150 g)

Azucar morena (300 g)

Sal (1 cucharada)

Caneta en polvo ( 1 cucharada)

Gengibre en polvo (1/2 cucharadita)

Huevo

Bicarbonato (1 cucharada)

Polvos de hornear (1cucharada )

Harina (3 tazas )

Manjar ( 3 cucharadas)

Azucar flor(180 g)

Leche

Frutas (100g): Frutillas, durazno y moras

azucar (150g)

Agua

Para las galletas:

En una fuente con mantequilla derretida agregar azucar, sal, canela y gengibre revolver hasta que sea homogénea. Agregar huevo, bicarbonato, polvos de hornear y harina, amasar y dejar enfriar por 10 minutos. Colocar la masa en los moldes y hornear por 9 minutos, cuidadosamente sacar las galletas y jutar entre ellas con manjar, cubrir con glaseado.

Para salsa de fruta: Agregar la fruta y calentar,añadis azuacar y mezclar, dejar enfriar.

Para glaseado: En una fuente agregar azucar flor y de a cucharadas añadir leche, revolver.



Mantequilla



Azúcar rubia



Mantequilla



Gengibre



Canela



Harina



Frutilla



Sal

6



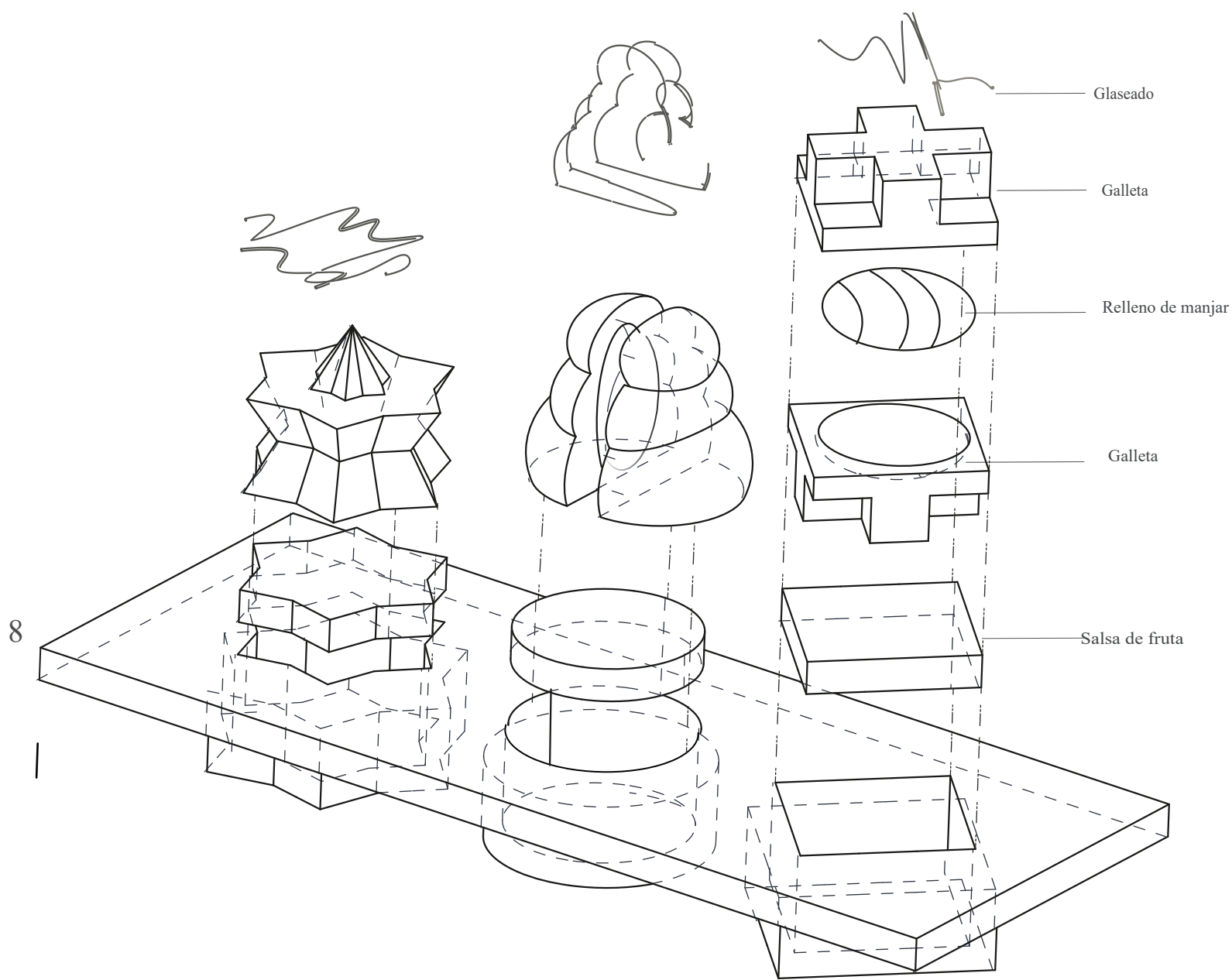
fotografía 1





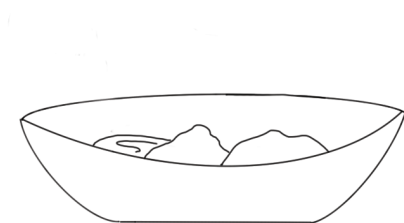
fotografia 2





isométrica explotada del plato

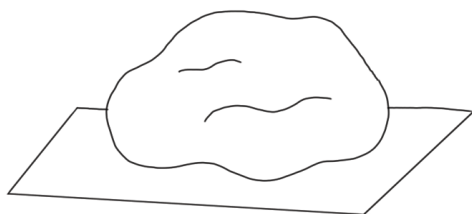




Bol con mantequilla derretida se le agregan los ingredientes.



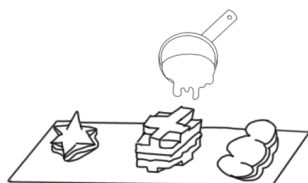
Se revuelve y quedando una masa que se debe enfriar por 10 minutos



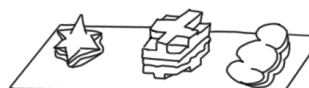
Amasar la masa y colocar en los moldes, cocinar en el horno por 9 minutos.



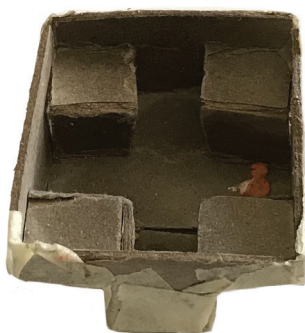
Sacar las galletas, dejar enfriar y colcar manjar para unir ambos lados



En otro bol para el glaseado mezclar eazucar flor con leche y revolver.



Finalmente, colocar el glaseado en las galletas y servir.



molde / herramienta personalizada