



## GALETES DECORADES PER SANT VALENTÍ

 2

*Dificultat baixa*

**350 g de farina de blat**  
**125 g de mantega**  
**150 g de sucre de canya**  
**1 ou**  
**1 pessic de sal**  
**1 pessic de bicarbonat**  
**1 pessic de llevat de rebosteria Biovegan**

**Per al glacejat:**  
**3 clares d'ou**  
**450 g de sucre glass**  
**1 cdta de suc de llimona**  
**Colorant de remolatxa**

- 1.** Bat la mantega a temperatura ambient amb el sucre fins a obtenir una crema homogènia. Afegeix l'ou i integra. Barreja els ingredients secs i afegeix-los a la crema. Ves pastant a poc a poc fins a obtenir una massa llisa i suau. Emboliquem en paper film i deixem reposar a la nevera durant mitja hora.
- 2.** Estirem la massa sobre una superfície enfarinada fins a obtenir un gruix de mig centímetre aproximadament. Talla la massa amb un motlle amb forma de cor, també pots fer servir un ganivet ben esmolat i vés col·locant-les sobre un paper de forn.
- 3.** Fornegeu les galetes al forn preescalfat a 180º C per uns 10 minuts o fins que es daurin. Deixa-les refredar abans de decorar.
- 4.** Per fer el glacejat hem de batre les clares d'ou fins que es muntin. A poc a poc anem afegint el sucre glass mentre batem fins a obtenir una textura de merenga espès. Afegeix-hi unes gotetes de suc de llimona. Dividiu la merenga i afegiu el colorant de remolatxa en major o menor quantitat per aconseguir diferents tons de rosat.
- 5.** Passa la barreja a una petita màniga pastissera i comença a decorar creant una vora a la superfície de la galeta, després omple amb el glacejat i a gaudir.

**TROBA ELS INGREDIENTS A LA NOSTRA BOTIGA**