

## - Ramo de galletas de girasol -



### INGREDIENTES

2 ½ TAZAS DE AZÚCAR GLASS POSTRELITOSO

¼ DE TAZA DE CLARAS DE HUEVO PASTEURIZADAS

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA CRISTALINA

1 CDTA DE JUGO DE LIMÓN

COLORANTE AMARILLO

10 GALLETAS DE CHOCOLATE CON RELLENO

10 PALITOS PARA PALETAS

## PROCEDIMIENTO

1. MEZCLA EN UN BOWL EL AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO CON LAS CLARAS DE HUEVO, EL CHORRITO DE VAINILLA MOLINA CRISTALINA Y EL JUGO DE LIMÓN; BATE HASTA OBTENER UNA CONSISTENCIA FLUIDA.
2. AGREGA COLORANTE AMARILLO AL GUSTO Y VIERTE EL GLASEADO EN UNA MANGA PASTELERA CON DUYA CIRCULAR #4.
3. SOBRE UN PLIEGO DE PAPEL ENCERADO DIBUJA CÍRCULOS UN POCO MÁS PEQUEÑOS QUE LAS GALLETAS QUE USARÁS Y TAMBIÉN HAZ ALGUNAS MARCAS QUE INDIQUEN DÓNDE IRÁN LOS PÉTALOS. ASEGURA EL PAPEL A UNA BANDEJA CON ALGUNAS GOTAS DE GLASEADO.
4. DIBUJA EL CONTORNO DEL CÍRCULO CON EL GLASEADO AMARILLO Y LUEGO LA MITAD DE LOS PÉTALOS; PRIMERO HAZ LOS PÉTALOS MÁS GRANDES Y DEJA UN ESPACIO ENTRE ELLOS. DÉJALOS SECAR DE 3-4 HORAS. CUANDO SE SEQUEN, DIBUJA EL RESTO DE LOS PÉTALOS UN POCO MÁS PEQUEÑOS Y DÉJALOS SECAR TODA LA NOCHE.
5. PARA ARMAR LAS FLORES, SEPARA AMBAS PARTES DE LA GALLETA Y PEGA CON GLASEADO UNO DE LOS PALITOS DE MADERA.
6. AGREGA GLASEADO ALREDEDOR DEL RELLENO DE LA GALLETA Y COLOCA SOBRE ÉL LOS CÍRCULOS CON LOS PÉTALOS YA SECOS.

7. AÑADE MÁS GLASEADO SOBRE LOS PÉTALOS Y CIERRA CON LA OTRA MITAD DE LA GALLETA. DÉJALOS SECAR HASTA QUE ESTÉN FIRMES.

8. ENVUELVE CON UNA CAPA DE PAPEL ENCERADO, UNA CAPA DE PAPEL DECORATIVO Y SUJÉTALO TODO CON UN LISTÓN.