

Galletas Glaseadas de Arándanos y Granada

Rinde 2 docenas de galletas

Ingredientes para el glaseado:

1 taza de azúcar impalpable
5-6 Cucharadas de jugo de Granada

Ingredientes para las galletas:

½ taza (1 barrita) de mantequilla
2 Cucharadas de la Mezcla Simple Indulgence™ para Postre de Arándanos y Granada
¼ taza de azúcar granulada
1.5 onzas de queso crema, suavizado
½ cucharadita de extracto de vainilla
1 huevo, separando la yema de la clara (reservar la clara)
1 taza de harina preparada, cernida
¼ cucharadita de sal
½ cucharadita de crema tártara

Con la Espátula de Silicón para Salsas, combina el azúcar impalpable y jugo de Granada en el Tazón Wonderlier® para 6 tazas/1.4 L, añadiendo el jugo despacio para obtener la consistencia correcta.

En el Tazón Thatsa® y usando el batidor eléctrico, suaviza la mantequilla, la Mezcla Simple Indulgence™ para Postre de Arándanos y Granada, y el azúcar hasta que quede ligero y esponjoso. Añade el queso crema, la vainilla, yema de huevo y mezcla bien. Cierne el harina, sal y crema tártara en un Tazón Wonderlier® de 8 ¾ tazas/2.1 L. Revuelve bien los ingredientes secos y la mezcla cremosa con la Espátula de Silicón para Salsas. Refrigerera por 2 horas o toda la noche.

Calienta el horno a 350° F. Sobre una superficie ligeramente enharinada, estira la masa a un grosor de 1/8". Corta con cortadores de galletas. Cubre un molde para hornear galletas con la Lámina Wonder™ de Silicón; acomoda las galletas, dejando 1 pulgada entre galleta y galleta. Si deseas, pinta las galletas con la clara de huevo ligeramente batida que reservaste.

Hornea de 7 a 10 minutos o hasta que se doren los bordes. Deja enfriar completamente y sumerge la galleta en el glaseado. Acomoda en una rejilla para secar.