



Celebra el Día de Pascua con Paletas de Galletas

Para unos bocaditos de Pascua originales y divertidos, estas paletas de galletas en forma de huevitos de Pascua sorprenderán y deleitarán. Muy fáciles y deliciosas, cada una se decora diferentemente—¡una forma festiva y novedosa de decir “¡Feliz Día de Pascua!”

Para comenzar, se hace una masa sencilla de galletas de mantequilla con extractos de vainilla y almendras, y se corta en forma de huevitos de Pascua con un cortador de galletas ovalado. Una vez horneadas y frías, puedes teñir el caramelo blanco derretido *Candy Melts* (o usar los *Candy Melts* de colores) con los colores favoritos de Pascua—tonos pasteles, fuertes o ambos—vertiendo el caramelo derretido sobre las galletas.

Y ahora comienza la parte divertida de la decoración. Mete el caramelo derretido en una manga para decorar y haz espirales y rallas, y agrega granillo de confeti. Otras opciones de decoración incluyen brochazos de polvo perlado para un efecto luminoso, o rociaduras de azúcar en diferentes colores. Hasta puedes escribir mensajes en cada galleta. Después de decorarlas, usa una pizca de caramelo derretido para pegar los palitos a la parte trasera de las galletas y hacer tus “paletas”.

Una forma ideal de presentar las paletas es en la forma de una “maceta” de flores decorada. Coloca las paletas en el muy conveniente inserto que viene con el kit de la maceta, y agrega cinta verde rizada para hacer el pasto. Este ramillete de paletas puede tener una doble función como centro de mesa o como regalo de Pascua para amistades o familiares cuando se envuelven las paletas en bolsitas transparentes atadas con cinta.

Visita www.wilton.com para obtener más ideas de proyectos de Pascua, incluyendo el kit de la maceta de flores *Pops Flower Pot Kit*, o una copia del nuevo libro de Wilton, “*Pops! Sweets On A Stick!*” con ideas para decorar postres favoritos en palito.



Paletas-Galletas de Huevitos de Pascua

Para hacer unas 3 docenas de galletas

- 2 3/4 tazas de harina de uso universal
- 2 cucharaditas de polvo para hornear
- 1 cucharadita de sal
- 1 taza (2 barras) de mantequilla, ablandada
- 1 1/2 tazas de azúcar granulada
- 1 huevo
- 1 1/2 cucharaditas de extracto de vainilla
- 1/2 cucharadita de extracto de almendras
- Caramelos blancos *Candy Melts*, derretidos
- Colorantes de dulces –
colores primarios y colores de jardín
- Pearl Dust - amarillo y blanco
- Imitación de extracto de vainilla transparente
- Azúcar de colores – azul y lavanda
- Granillo de confeti gigante
- Palitos para galletas

Precalienta el horno a 400°F.

En un recipiente mediano, combina la harina, el polvo para hornear y la sal. En un recipiente grande, bate la mantequilla y el azúcar con una batidora eléctrica hasta lograr una consistencia suave y esponjosa. Agrega el huevo y mezcla hasta que se combine. Añade los extractos de vainilla y almendra. Añade la mezcla de harina hasta que se revuelva. No refrigere la masa; divídela en 2 bolas. En una superficie enharinada, estira cada bola hasta formar un círculo de aproximadamente 12 pulgadas en diámetro y 1/8 de pulg. de grosor. Mete el cortador de galletas ovalado en la harina y corta la masa. Coloca las galletas en una plancha para galletas sin engrasar.

Hornéalas durante 6-7 minutos o hasta que las galletas estén ligeramente doradas. Quítalas de la plancha después de 2 minutos y déjalas enfriar por completo en una rejilla.

Tiñe el caramelo blanco derretido con los colores deseados. Vierte sobre las galletas ya frías para cubrirlas. Dale un ligero golpecito para asentar bien el glaseado. Mételas en el refrigerador hasta que se endurezca bien.

Con caramelo derretido en mangas para decorar desechables haga espirales y rallas a las galletas y coloque el confeti de dulce. Mientras no se haya secado el caramelo derretido, rocía algunas galletas con azúcar de colores. Una vez se hayan secado, pinta los adornos con una mezcla de Pearl Dust y vainilla. Pega los palitos a la parte de atrás de las galletas, usando caramelo derretido. Si lo deseas, coloca las paletas de galletas en el kit armado de la maceta de flores *Pops Flower Pot Kit*