



GALLETAS

Pasta Seca



[camicakes.val](https://www.instagram.com/camicakes.val)

Receta:



Ingredientes:

200g Mantequilla o Margarina.
120g Azúcar blanca
10g o 1cda. de Esencia de Vainilla
1 Huevo
270g Harina de trigo Todo uso.
50g Maicena
60g Chispas de colores para decorar

Antes de empezar:

- Cada ingrediente debe estar a temperatura ambiente.
- Prepara tu mise en place: Pesar cada ingrediente por separado con una balanza y organízalos en distintos bowls.

Procedimiento:

1-En bowl grande agregar la mantequilla, azúcar, vainilla, y mezclar con una paleta de silicona o la batidora eléctrica en velocidad media-alta hasta que la mantequilla aclare su color.

2-Agregar el huevo y mezclar hasta que tengas una mezcla homogénea, igualmente en velocidad media-alta.

3-Agregar a la mezcla la harina de trigo junto con la maicena ambas tamizadas previamente con el colador e integrar con la paleta de silicona o la batidora eléctrica en velocidad baja.

4-Colocale una boquilla rizada a una manga pastelera con boquilla y rellénala con la masa de galletas.

5-Haz tus galletas con ayuda de la manga (siguiendo la técnica del video de instagram) y agrégales chispitas de colores.

6-Lleva las bandejas a refrigerar por 20min, pasado ese tiempo, hornear por 13min a 350F o 176C.

Tips e ideas para vender tus Galletas:



Véndelas en cajas por kilo para celebraciones o reuniones.



Ofrécelas al mayor en locales de comida, cafés, en presentación de bolsita.



¡Atrévete a salir de lo común! Busca eso que te diferencie de los demás.



Prueba con sabores distintos: Pasta secas de limón, de coco, de canela o mermelada.



Ofrécelas en peluquerías para acompañar el café como complemento de su servicio.



Inclúyelas en cajas de mini dulces con brownies, alfajores ¡Ofrece variedad!

¿Quieres aprender más sobre Galletas y tener un emprendimiento rentable?

Estoy preparando algo para ti
¡Muy pronto mi nuevo curso!

1 MASA 5 Sabores

Toca el botón para unirme a la lista de espera
¡Serás de las primeras en recibir toda la información!

QUIERO UNIRME

