

Elephant Eye Sugar Cookies

{Galletas Decoradas: Ojos de Elefante}

Ingredientes:

(Todos los ingredientes han de estar a temperatura ambiente salvo que se indique lo contrario)

Para las galletas:

520 g (4 cups) de harina de trigo normal
(+ harina extra para amasar)
½ cucharadita de sal
225 g (1 cup) de manteguilla sin sal
230 g (2 cups) de azúcar glass
1 huevo (XL)
2 cucharaditas de extracto puro de vainilla

(para 36-40 galletas aprox.)

Para la decoración:

500 g de fondant blanco
Colorante negro en pasta (he usado "Extra Black" de Sugarflair)
Azúcar glass para espolvorear

Elaboración:

De las galletas:

1. En un cuenco mediano tamizamos la harina y la sal y reservamos.
2. En el otro cuenco mediano, tamizamos también el azúcar glass y reservamos igualmente.
3. En el cuenco de la amasadora eléctrica con el accesorio de pala o en un cuenco grande, batimos la manteguilla a velocidad media durante 1-2 minutos hasta que adquiera una textura cremosa y suave.
4. Reducimos la velocidad al mínimo y agregamos el azúcar glass progresivamente. Cuando ya se haya integrado por completo, aumentamos la velocidad de nuevo y seguimos batiendo hasta conseguir una masa esponjosa y ligera y que haya adquirido un color más pálido (2 - 3 minutos).
5. Reducimos la velocidad y añadimos el huevo, ligeramente batido, y mezclamos hasta que se integre por completo.
6. Agregamos el extracto de vainilla y mezclamos bien.
7. Con la espátula de silicona despegamos la masa adherida a los laterales y al fondo del cuenco e incorporamos la harina a la mezcla anterior en tres veces, batiendo a velocidad baja entre una y otra hasta que se combinen todos los ingredientes por completo y obtengamos una masa suave y uniforme.
8. Sacamos la masa del cuenco y con las manos la reagrupamos formando una bola más o menos compacta (no ha de ser perfecta). Dividimos la masa en dos y envolvemos bien cada mitad en film transparente. Refrigeramos en el frigorífico durante una hora o hasta que hayan adquirido una consistencia lo suficientemente firme como para poder amasarla.

9. Precalentamos el horno (eléctrico) a 175°C.
10. Preparamos la bandeja del horno cubriéndola con papel de hornear.
11. Retiramos una mitad de la masa del frigorífico y la extendemos sobre una superficie previamente enharinada con ayuda de un rodillo también enharinado de antemano, hasta conseguir un grosor de unos 0,5 cm. Iremos girando la masa cada vez que la extendamos para comprobar que no se ha pegado a la superficie.
12. Cortamos con un cortador redondo (unos 7 cm Ø) previamente enharinado también y las vamos colocando en la bandeja.
13. Colocamos la bandeja en el frigorífico durante al menos 15 minutos de forma que las galletas mantengan su forma con el calor del horno.
14. Las horneamos durante 10 - 12 minutos o hasta que los bordes estén ligeramente dorados. Entre tanda y tanda guardaremos en el frigorífico la masa sobrante en el cuenco cubierto con film transparente.
15. Repetimos el mismo proceso con la otra mitad de masa reservada.
16. Cuando las saquemos del horno las dejamos en la bandeja durante un minuto antes de traspasarlas con una espátula metálica a una rejilla para que se terminen de enfriar por completo. Una vez frías ya podremos decorarlas.

De la decoración:

1. Dividimos el fondant en tres partes de la siguiente manera: $\frac{1}{4}$ lo dejamos blanco y la cantidad sobrante la dividimos en dos partes iguales; una de estas partes la teñimos con el colorante negro hasta obtener un tono gris un poco oscuro y la otra la teñimos de negro totalmente. Para conseguir el color deseado, iremos añadiendo colorante poco a poco con un palillo (siempre podremos oscurecer, pero una vez teñido ya no podremos aclarar).
2. Antes de extender el fondant, hemos de amasarlo en nuestras manos durante unos minutos para ablandarlo. Empezamos extendiendo el fondant gris hasta obtener una capa muy fina con un rodillo para fondant sobre una superficie previamente espolvoreada con azúcar glass. También espolvorearemos el rodillo.
3. Lo cortamos con el mismo cortador que usamos para cortar las galletas.
4. Pintamos ligeramente con la ayuda de un pincel mojado en agua la cara inferior del círculo gris de fondant y lo colocamos sobre una galleta bien centrado.
5. Repetimos esta operación desde el punto 2 hasta el punto 4 con el fondant negro utilizando un cortador ligeramente más pequeño que el anterior.
6. Volvemos a repetir con el fondant blanco la misma operación utilizando ahora un cortador aún más pequeño que el que acabamos de usar con el color negro.
7. Con el resto de fondant negro formamos bolitas pequeñas y las aplastamos hasta conseguir los círculos que irán en la parte central de nuestro "ojo".

Conservar en un recipiente hermético colocando papel vegetal entre una y otra.