

1- AUSSTECHERLE - GALLETAS CORTADAS CON MOLDES

Una receta muy sencilla y probada mil veces. (Mi suegro es pastelero y proporcionó esta receta).

- 100 grs de azúcar.
- 200 grs de mantequilla a temperatura ambiente. También puede ser margarina, pero entonces, ni huele ni sabe tan bien.
- 300 grs. de harina

Meter los ingredientes en un bol y mezclar y amasar. (En robot de cocina mezclar/amasar durante 1 minuto)

Sacar la masa y finalizar de amasar a mano. Extender la masa a un grosor de medio centímetro, cortas figuras con los moldes y hornear las galletas a 180° durante unos 12 minutos. Con esta masa, el éxito está garantizado al 100€ y se puede preparar cualquier proporción mayor de la masa. Normalmente, las recetas de estas galletas prescriben huevos, pero esto hace que la masa se quiebre. Por esta razón, el pastelero prescinde, en esta receta de los huevos. Yo (su nuera) hago las galletas de esta manera desde hace 13 años.

2- AUSSTECHERLE - GALLETAS CORTADAS CON MOLDES

- 500 grs. harina
- 250 grs. mantequilla
- 250 grs. azúcar
- 2 huevos
- 1 sobre de azúcar avainillada
- ½ sobre levadura en polvo (no de panadero)

Amasar todos los ingredientes hasta que se forme una masa homogénea (con máquina o a mano) Se puede guardar la masa en la nevera hasta que se sigue con el proceso, pero igualmente se puede seguir inmediatamente sin enfriar la masa.

En una tabla espolvoreada de harina se extiende una porción de la masa (no dicen grosor). Cortar las figuras navideñas con los moldes. Precalentar el horno a 200°C Hornear las galletas, bandeja por bandeja, durante 8 o 12 minutos según el calor que tenga el horno.