

*INSTRUCCIONES PARA HORNEAR GALLETAS EN LOS MOLDES DE SILICONA*

*MOLDES DE MARCOS GRANDES*

Preparar la masa de galletas de la receta de “galletas de miel” u otra receta de galletas que sean resistentes

Colocar el molde grande en una bandeja de horno

Una vez hecha la masa de las galletas, en blando, rellenar los moldes con la misma

Con el rodillo, amasar la masa introducida en el molde para que se extienda bien por todos los sitios y quede bien apretada para que se marquen bien todos los detalles

Retirar el sobrante de la masa con un cuchillo, acoplar bien toda la masa y volver a amasar, hasta que la masa quede justa en espacio del marco

Meter el molde sin levantar de la bandeja en la nevera y enfriar mínimo dos horas

Precalentar el horno a 180 grados y meter la bandeja con el molde grande unos 25/30 minutos ( puede variar el tiempo dependiendo del horno ,

humedad del ambiente etc, por lo que puede variar en tiempo. Os

aconsejo mirar bien la galleta antes de finalizar el horneado )

Sacar la bandeja del horno y dejar enfriar totalmente sin levantar el molde de la misma (si lo levantáis antes de tiempo se puede romper el marco)

Una vez que está frío, poner encima del molde una bandeja y darlo la vuelta como si fuera una tortilla, de manera que quede la parte de atrás ahora mirando a nosotros y la galleta tocando la bandeja

Con cuidado iremos retirando el molde y dejaremos el marco en su posición



### Marcos pequeños

Se tiene que hacer la misma operación, también se pueden congelar del todo y una vez congelados, desmoldar y hornear congelados para que no se deformen. Estos moldes necesitan menos tiempo de horneado, unos 15/20 minutos y también se pueden hacer con masa de galletas de

mantequilla, aunque para los moldes con filigranas, recomiendo la masa de miel y la congelación, salen mejor

Si son moldes mixtos de moldes y figuritas, retirar antes las figuras y por último el marco con cuidado, mejor siempre apoyando la galleta sobre una superficie plana y levantar el molde de silicona con cuidado

(Tenéis algún vídeo en mi página)



### Moldes de figuritas

Se puede hornear directamente en los moldes durante unos 10/15 minutos, cualquier receta de galletas os vale

Rellenar los huecos de la figurita apretando para que se marquen bien los detalles, retirar el sobrante y enfriar

Hornear y retirar del molde una vez frio



## Molde angelito, Gorjuss, comunión, etc

Rellenar el molde con la masa recién hecha, apretar bien para que se marquen todos los detalles y enfriar. Hornear mínimo 15/20 minutos a 180 grados .

También se puede congelar retirando del molde y hornear bien frío para que no se deforme



Todos los moldes se pueden usar también para fondant

Para los moldes grandes o marcos pequeños es aconsejable dejar que el fondant se endurezca un poco antes de desmoldar para que no se deforme y echar crisco (grasa vegetal) en el molde para que se pueda desmoldar bien

Cualquier duda que tengáis, podéis escribirme a mi correo

[misrecetasmadulces@gmail.com](mailto:misrecetasmadulces@gmail.com) y os atenderé con mucho gusto

## Receta de galletas de miel

### INGREDIENTES

450 g de harina  
1 cucharada de chocolate en polvo, tipo VALOR  
125 g de azúcar glas  
125g de mantequilla sin sal  
80 g de miel  
1 huevo  
1 chupito de leche (unos 25 ml)  
Unas gotas de aroma de vainilla

En el vaso de la amasadora ponéis la mantequilla y el azúcar, batís hasta que se junten bien las dos cosas, mientras batís un huevo y le añadís la miel, la leche y el aroma. Añadidlo a la mezcla de mantequilla y batís bien hasta que esté todo integrado

Tamizáis la harina junto al chocolate y lo incorporáis a la mezcla. Batid un par de minutos o tres hasta que veáis que se despega de las paredes y queda una masa elástica y que no se pegue en las manos

Una vez bien mezclado trabajáis con las manos y rellenáis los moldes. Una vez que estén rellenos deberéis enfriar