

# “Mailänderli”

## *Galletitas de mantequilla*

<http://www.petitchef.es/recetas/weihnachts-guetzli-fid-1210342>



250 grs de **mantequilla blanda**

250 grs de **azúcar**

1 pizca de **sal**

1 **limón**, su cáscara rallada

2 **huevos**

500 grs de **harina**

2 **yemas** con 2 cucharaditas de **leche**, ligeramente batidas

Batir la mantequilla, agregar el azúcar, sal, cáscara de limón y huevos, mezclar bien hasta tener la pasta clara.

Integrar la harina, unir bien pero no amasar. Cubrir con papel transparente y dejar reposar, dentro de la heladera, por una hora.

Esparcir un poco de harina sobre la mesada, estirar la masa y dejarla de 1 cm. de grosor. Cortar con los moldes que más nos gusten, aunque el corazón es el clásico. Enfriar por 15 minutos, luego precalentar el horno a 200°, pintar las galletas con la mezcla de yemas y leche, colocar la placa en el medio y dejar por 9 a 11 minutos.

# "Zimtsterne"

## Estrellas de canela



400 grs de **almendras** molidas  
2 **claras de huevo**  
230 grs de **azúcar** en polvo  
3 gotas de **esencia de almendra amarga**  
1 cucharadita de **canela**

Batir las claras con la esencia e incorporar el azúcar en polvo, añadir las almendras y la canela. Cubrir la masa con film transparente y dejar reposar 1-2 horas en la heladera.

Estirar la masa, dejándola de 1 cm de grosor y cortar estrellas con un molde. Precalentar el horno a 150° y hornear por 10 a 15 minutos. Dejarlas enfriar y pintarlas con una mezcla de azúcar en polvo (unos 150 grs) más una clara.

<http://www.petitchef.es/recetas/weihnachts-guetzli-fid-1210342>

<http://www.cocinasalud.com/2009/12/receta-suiza-zimsterne-estrellas-de-canela-y-almendra.html>

**Ingredientes:** para 27 estrellas (según tamaño)

### 2 claras de huevo

125 g de **azúcar glass** (yo se lo pongo integral)

1 cucharada de **canela en polvo**

1 cucharadita de **azúcar avainillado** (opcional)

212 g de **almendra molida** (Se pueden cambiar las almendras por avellanas)

2 cucharadas de **kirsh** (licor de cereza) opcional

Montar o batir las claras de huevo con las varillas de la batidora hasta que estén firmes. Añadir poco a poco el azúcar glass mientras sigue batiendo. Reservar unas 4 cucharadas de esta mezcla para glasear las estrellas una vez moldeadas.

Añadir a la mezcla de claras, la almendra picada poco a poco y la canela y el kirsh, y si se quiere el azúcar avainillado, removiendo con una cuchara, cuando ya esté toda la almendra, seguir amasando con las manos hasta que quede una masa manejable.

Poner un trozo de papel para horno untado de aceite de oliva encima de la mesa de trabajo. Amasar un poco más la masa encima de este papel y con el rodillo estirar la masa hasta que quede de 1/2 centímetro de grosor.

Con un cortapastas en forma de estrella, cortar y colocar en una bandeja forrada con papel de horno untado de aceite de oliva. Se pueden colocar muy juntas porque no crecen casi nada.

Con el glaseado que hemos reservado, pincelar encima de las estrellas. Dejar secar al aire un mínimo de 6 horas o toda la noche.

Cocer la estrellas al horno precalentado a 170 °C durante 20 minutos (depende del horno) ir vigilando para que no se quemen. Cuando se saquen del horno parecerá que están un poco blandas pero no cocerlas más. Dejar enfriar un poco, y ponerlas encima de una rejilla hasta que estén completamente frías.

# “Brunsli”

## Galletitas de chocolate

<http://www.petitchef.es/recetas/weihnachts-guetzli-fid-1210342>



250 grs de **avellanas molidas**  
250 grs de **almendras molidas**  
150 grs de **azúcar**  
100 grs de **chocolate en polvo**  
5 **claras de huevo**  
1 pizca de **sal**  
**Harina** por si se necesitara  
**Azúcar granulada**

Mezclar todos los ingredientes, menos las claras, éstas se baten a nieve, muy firmes con la pizca de sal. Luego, se añaden los ingredientes secos, de manera muy suave y envolvente a las claras batidas. Se trata de formar una masa que no se pegue en las manos, aunque seca del todo no debe quedar. Si nos cuesta lograr esto se añade un poco de harina o algo más de almendras y avellanas.

En la mesada de trabajo se esparce suficiente azúcar granulada. Se estira la masa de 1 cm de grosor y se cortan figuras al gusto, aunque la clásica es la de la foto. Se pasan a una lata cubierta con papel encerado, dejando la parte azucarada hacia arriba. Se precalienta el horno a 180° y se dejan por 10 minutos.