



Carquiñoles

Descripción

default watermark



Los **carquillones** son un dulce tradicional catalán. Tienen un aspecto similar a los **biscotti amargos italianos**.

Otras recetas con almendras:

[Galletas de queso crema y almendras](#) , [Galletas saludables con chocolate](#) , [Mantecados veganos](#) , [«Tostalletas»](#) , [Tarta de manzana con almendra y cabello de Ángel](#) .

Ingredientes: (Unas 35 unidades)

- 300 gr de harina.
- 215 gr de azúcar.
- 125 gr de almendras enteras crudas con piel.
- 60 gr de mantequilla.
- 6 gr de levadura en polvo.
- 2 huevos talla L.
- Aceite de oliva para untar la encimera.

Preparación:

En un bol amplio ponemos la harina, el azúcar, las almendras, la levadura, los huevos y la mantequilla fundida. Mezclamos bien los ingredientes con una espátula hasta que desaparezca la harina, pasamos a la encimera y amasamos con la mano hasta conseguir una masa homogénea, lisa y brillante. Untamos la encimera con un poco de aceite de oliva y cortamos la masa en 4 trozos.

default watermark





Amasamos formando 4 cilindros. Precalentamos el horno a 180°C, calor arriba y abajo. Forramos una bandeja de horno con papel de hornear o silicona para estos menesteres y disponemos los cilindros, con separación. Horneamos a 180°C, calor arriba y abajo durante 30 minutos.



Sacamos la bandeja del horno, esperamos a que los cilindros se templen y con un cuchillo de sierra cortamos rodajas al bies de 1 o 2 cm de grosor, las repartimos de nuevo sobre la bandeja de horno y horneamos a 180°C, calor arriba y abajo durante 10 minutos.



¡Ya tenemos nuestros carquiñoles listos para degustar!

Consejo: Se conservan muy bien durante días en una lata de metal en sitio seco y fresco. Deben quedar duritos y crujientes. Es aconsejable cortar las rebanadas uniformes con el fin de conseguir un horneado homogéneo.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masgpostres

En Instagram: [instagram.com/_masgpostres](https://www.instagram.com/_masgpostres)

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo: hola@masgpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscríbete pinchando en «Suscribir», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el móvil.

Categoría

1. Galletas
2. Postres
3. Recetas navideñas y festivas

Fecha de creación

abril 19, 2024

Autor

admin

default watermark