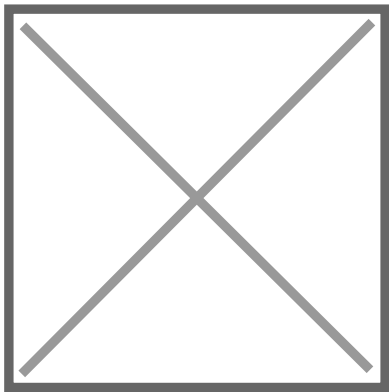




Galletas de avellanas y cacao

Descripción

default watermark

default watermark

default watermark

Como tenemos avellanas caseras y nos encantan las galletas, he decidido hacer unas galletas con avellanas y para darles un poco de color pondremos también algo de cacao. La verdad es que la receta es el resultado de la fusión de dos recetas de galletas con avellanas. A ver qué os parece.

Ingredientes: (Dependiendo del tamaño 89 unidades).

- 350 gr de harina.
- 150 gr de avellanas molidas.
- 250 gr de mantequilla.
- 120 gr de azúcar glas.
- 3 yemas de huevo.
- 2 cucharadas soperas colmadas de cacao en polvo.
- Avellanas para decorar. Opcional.

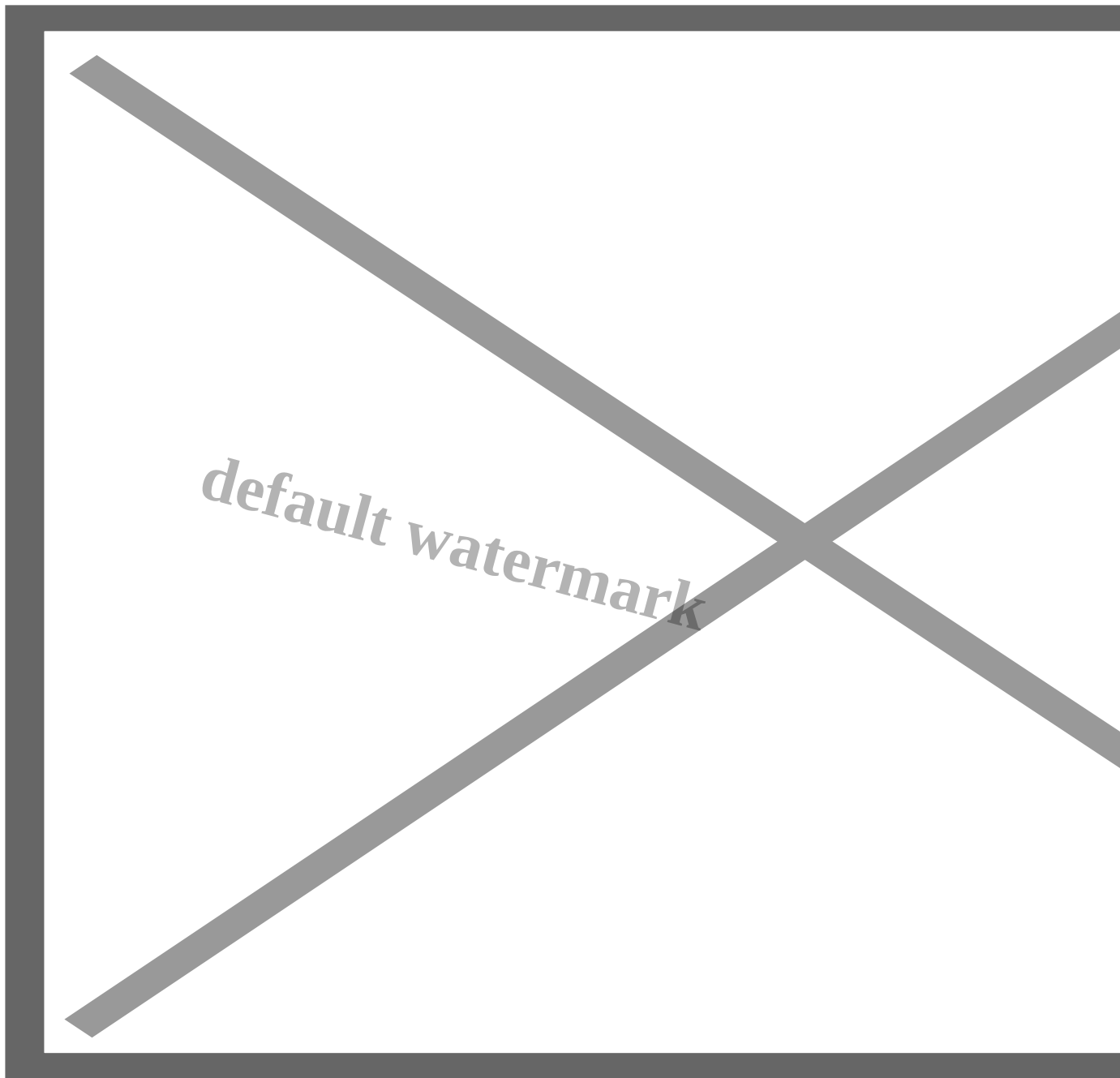
Preparación:

Dejamos la mantequilla a temperatura ambiente 1 hora antes de la preparación de la receta.

Forramos una bandeja de horno con papel de hornear y reservamos.

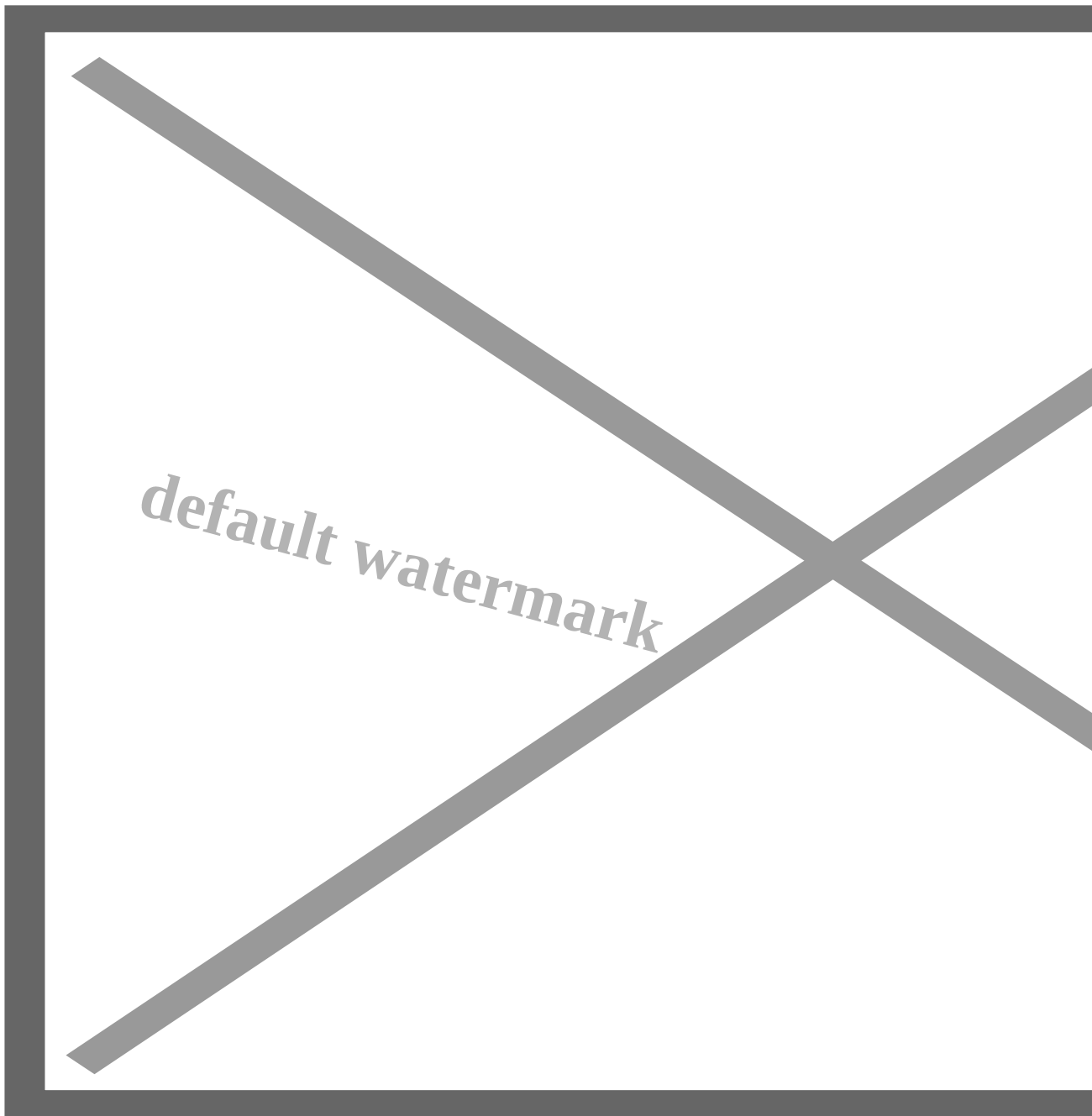
Trituramos las avellanas con el utensilio pertinente y reservamos. Partiremos alguna por la mitad para decorar las galletas (opcional).

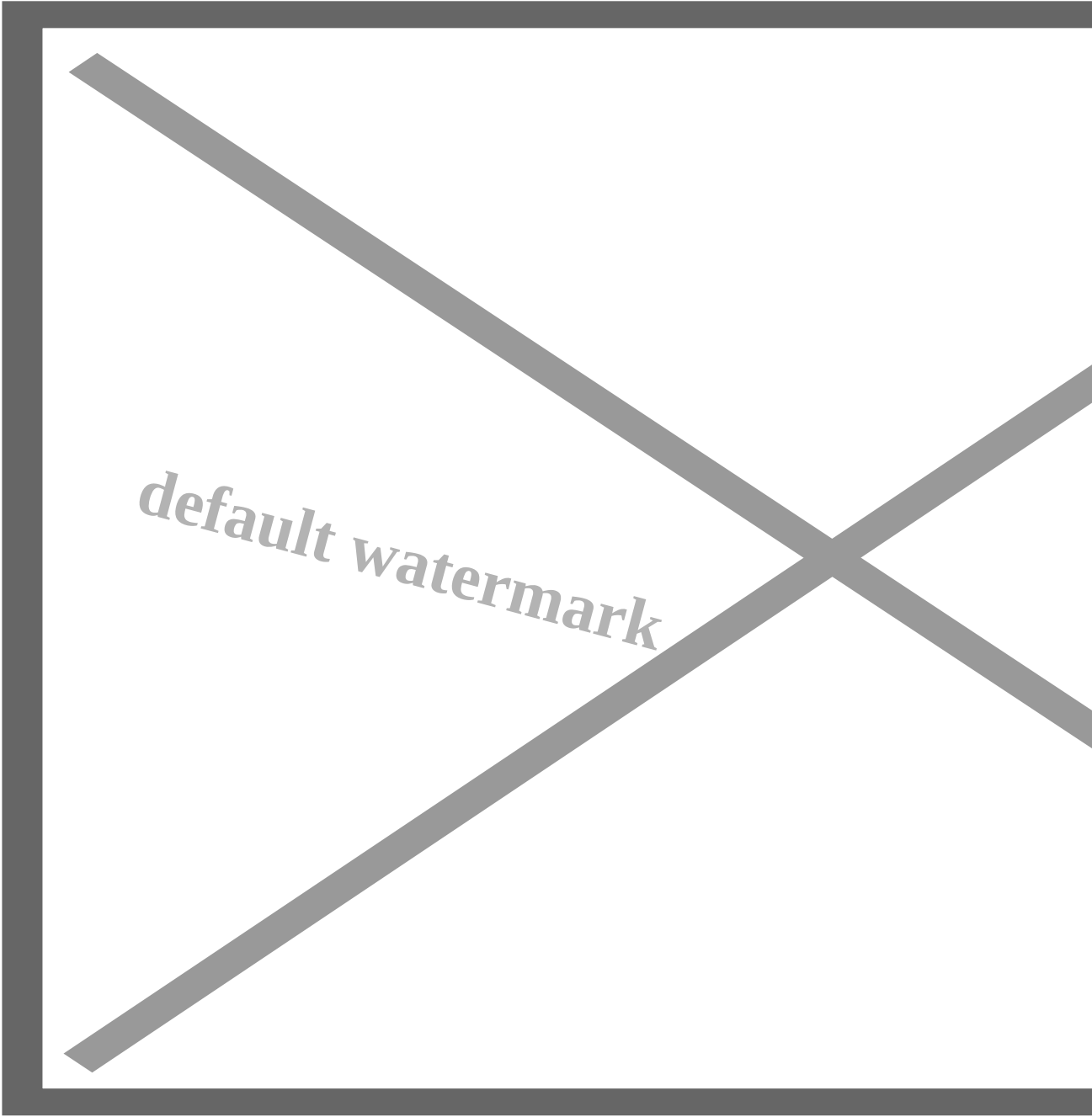
En un bol mezclamos la harina y las avellanas molidas.



Cuando est  bien mezclado añadimos la mantequilla y las yemas de huevo, amasamos un poco con las manos y cuando la masa está casi terminada incorporamos el azúcar glas.

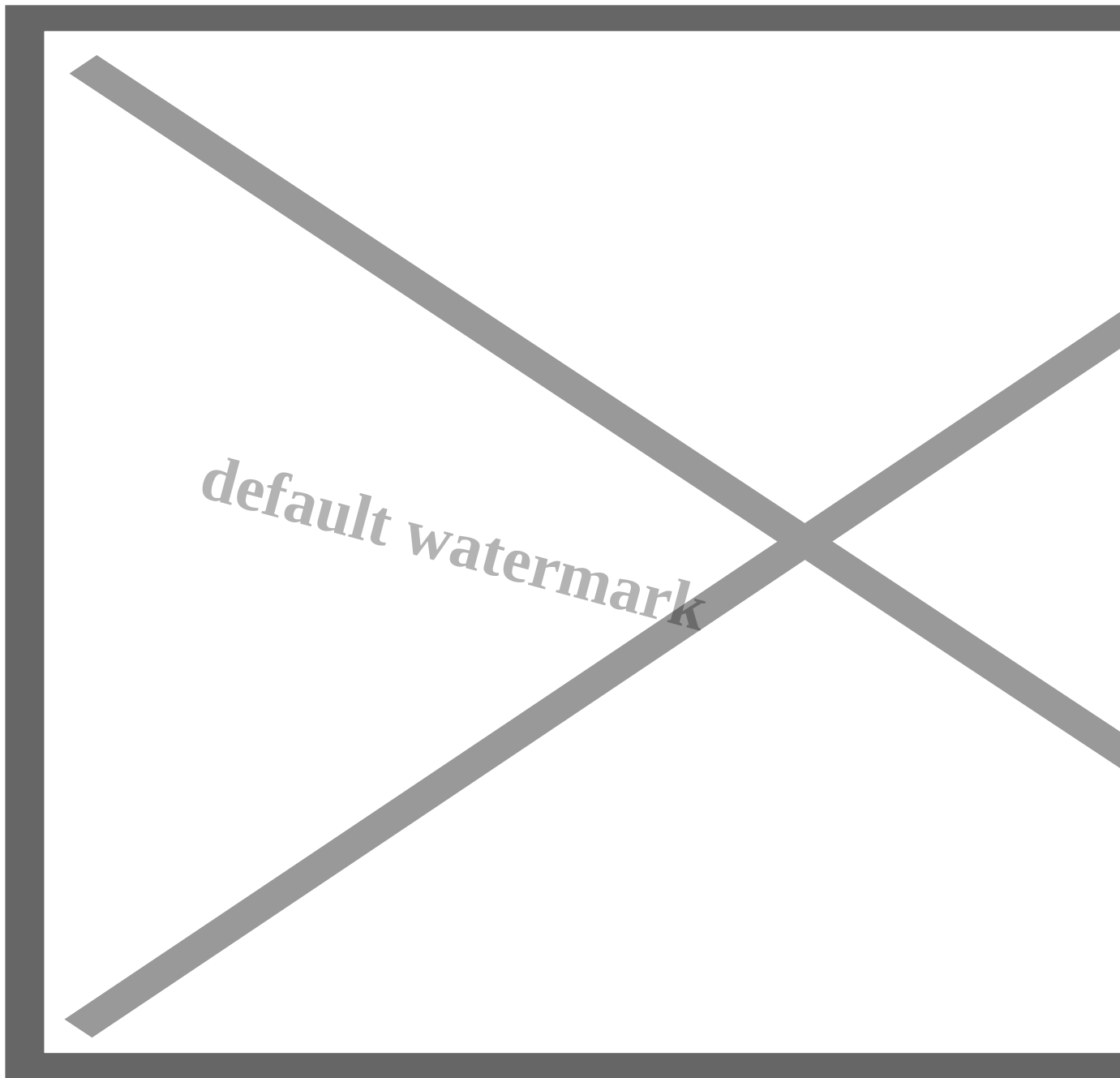
•



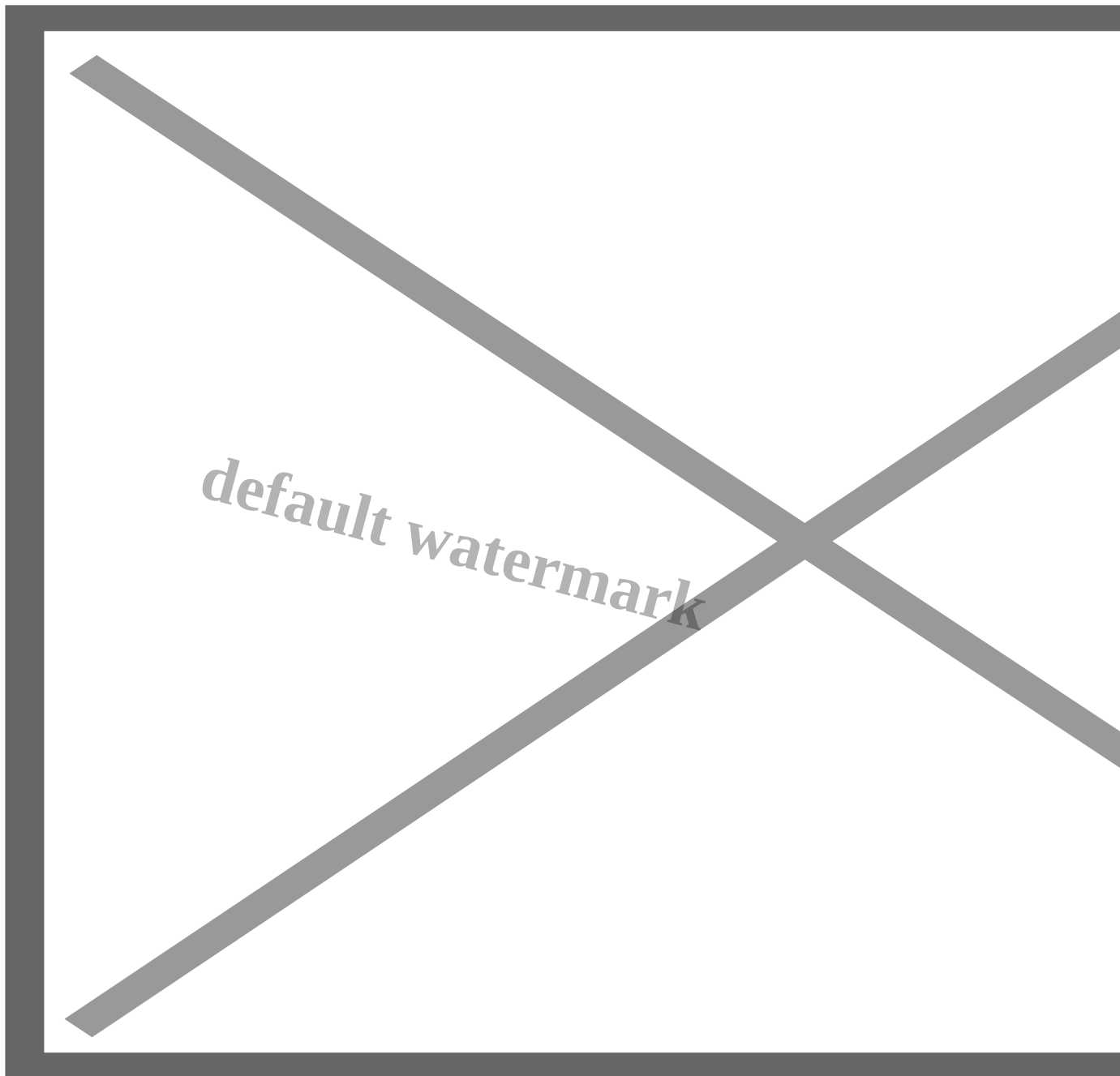
- 

default watermark

Mezclamos todo bien, cuando la masa est  bien compacta, la dividimos en dos para añadir el cacao a una de ellas (aquí a vuestro gusto, si quer is mitad y mitad o m is de una masa que de otra). Echamos el cacao a una de las masas, amasamos bien bien hasta que quede integrado.



Hacemos dos bolas con las masas, las envolvemos en film transparente y dejamos reposar 1 hora en el frigorífico.



Pasado el tiempo, trabajamos la masa cogiendo pequeñas porciones y amasando con las manos, las iremos dejando un poco aplastadas con los dedos y separadas entre sí en la bandeja de horno forrada.

Precalentamos el horno a 180°C, calor arriba y abajo.

Decoramos algunas de las galletas con mitades de avellanas (opcional) y horneamos durante 10-12 minutos, a 180°C calor arriba y abajo. Nos pueden quedar tostadas por la parte inferior, pero no demasiado por encima, aunque las de cacao nos quedarán morenitas ya de por sí.

Una vez horneadas, las dejaremos enfriar sobre una rejilla.

¿C3meme, c3meme, dicenâ?|.!

default watermark

default watermark

default watermark

Consejo: He hecho la masa de vÃspera, asÃ queda bien reposada.

SÃÂguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En Instagram: instagram.com/_masqpostres

MÃ¡ndanos tus recetas, opiniones, sugerenciasâ?¡ a nuestro correo: hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscrÃÂbete pinchando en Â«SuscribirÂ», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el mÃ³vil.

CategorÃa

1. Galletas
2. Postres

Fecha de creaciÃ³n

noviembre 30, 2018

Autor

admin

default watermark