



Galletas de fruta

Descripción



Una receta muy sencilla de hacer y muy agradecida, porque las galletas apetecen siempre.

Ingredientes: (Dependiendo del tamaño 25 unidades).

- 2 fresas medianas.
- 1/2 plátano mediano.

- 1/4 de pera mediana, vuestra variedad favorita.
- 50 gr de harina.
- 50 gr de almendra molida.
- 100 gr de azúcar.
- 100 gr de mantequilla.
- 100 gr de clara de huevo, 3 huevos talla L, aproximadamente.
- Hojas de menta para decorar, opcional.

Preparación:

Limpiamos las fresas, las lavamos con el pedúnculo y reservamos. El resto de la fruta la organizamos en el último momento para que no se oxide.

Cubrimos una bandeja de horno con papel de hornear, reservamos.

Derretimos la mantequilla.

Separamos las yemas de las claras, reservando éstas.

En un bol grande mezclamos la harina con la almendra molida y el azúcar. Añadimos la mantequilla derretida y las claras de huevo. Mezclamos todo muy bien con una varilla manual hasta que quede



Vamos colocando porciones de crema sobre la bandeja forrada, dejando separaci3n entre ellas y las extendemos con ayuda de una cuchara, damos forma redondeada.

Precalentamos el horno, calor arriba y abajo, a 220°C.

Cortamos las fresas en trozos no demasiado grandes y las repartimos sobre varias de las galletas.



Horneamos a 220°C, calor arriba y abajo, durante 8-10 minutos. **OJO QUE SE QUEMAN ENSEGUIDA.**

Retiramos y dejamos que se enfríen con el papel sobre una rejilla.



default watermark

¡Y listas nuestras galletas para comer!



Consejo: De esta receta resultan unas galletas blanditas, que al contrario que otras, no endurecen al enfriarse, por lo que conviene consumirlas el mismo día de su elaboración.

Visítanos en Facebook: **facebook.com/masqpostres**

En la web: **www.masqpostres.es**

Danos tus opiniones o consultas en el correo: **hola@masqpostres.es**

O si quieres recibir al momento nuestras nuevas recetas, pincha en «Suscríbete» en el margen superior derecho de nuestro blog o en el inferior desde tu móvil.

Categoría

1. Galletas
2. Postres

Fecha de creación

abril 6, 2018

Autor

admin

default watermark