



Galletas de mandarina

Descripci3n



Me pareci3 una receta de galletas refrescante y como estamos en plena temporadaâ?¡Â¡A por ellas! Adem3s, no son dif3ciles de hacer, lo 3nico es que hay que dejarlas un poco en la nevera para que endurezca un poco la masa.

Enlaces de otras recetas de galletas tambi3n muy ricas:

[Galletas de nata.](#) [Galletas super f3ciles de chocolate.](#) [Galletas de chocolate y ar3ndanos.](#) [Galletas f3ciles con chocolate y frutos secos.](#)

Ingredientes: (Según el tamaño unas 42 unidades).

- 270 gr de harina.
- 1 mandarina mediana o grande.
- 100 gr de azúcar.
- 50 gr de mantequilla.
- 10 gr de levadura. He puesto Royal.
- 1 huevo.
- Almendras fileteadas o crocanti para decorar. Esto es opcional.

Preparación:

Sacamos la mantequilla del frigorífico una hora antes de su uso. Reservamos.

Mezclamos la harina con la levadura y reservamos.

Forramos una o dos placas de horno con papel de hornear, porque en una no caben todas las que salen y reservamos.

Lavamos muy bien la mandarina, la cortamos con un cuchillo (sin pelar) en dados. La pasamos a un vaso de batidora y la trituramos. Reservamos.



En un bol grande mezclamos el huevo y la mantequilla a punto de pomada, mezclamos bien con la batidora. Añadimos el azúcar y la mandarina, seguimos batiendo.



default watermark

Incorporamos la harina con la levadura, amasamos bien con las manos, quedarÃ¡ una masa pegajosa que se nos queda pegada.



def-
watermark

Dejamos la masa en el bol, si vemos que es muy grande la pasamos a uno mas pequeÃ±o. Cubrimos con film y dejamos reposar en la nevera durante 30 minutos.



Transcurrido el tiempo, sacamos la masa del frigorífico. Es difícil de manipular, debemos untar la encimera donde formemos las galletas y las manos con harina para que se nos despegue.

Precalentamos el horno a 190°C, calor arriba y abajo.

Con la ayuda de un rodillo, o las manos, la estiramos y cortamos a nuestro gusto (utilizando moldes cortapastas o con un cuchillo).

Colocamos nuestras galletas sobre la placa de horno forrada, decoramos con las almendras (si queremos) y horneamos a 190°C, calor arriba y abajo, durante 15 minutos. **¡Ojo que no se nos tuesten demasiado!**



Retiramos del horno y dejamos enfriar sobre una rejilla.



Consejo: La masa la he hecho el día anterior y la dejé en la nevera. La saqué justo antes de manipularla. El número de galletas dependerá del grosor de las mismas, si dejamos la masa gruesa salen unas 40 y si la dejamos muy fina, nos acercaremos a las 50. Me han salido 42 unidades.

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

enero 13, 2017

Autor

admin