



Galletas de queso crema y almendras

Descripción



La verdad es que nunca había hecho galletas con queso crema, pero me han sorprendido gratamente. Son jugosas gracias a las almendras molidas (harina de almendra), que se puede sustituir por harina de trigo, pero quedan un poco mas secas.

Podremos ver otras recetas de galletas, también muy succulentas, si entramos en el blog (Postres, galletas).

Ingredientes: (Según el tamaño 45 unidades).

- 200 gr de harina.
- 75 gr de azúcar glas.
- 100 gr de mantequilla blanda.
- 50 gr de almendras crudas molidas (harina de almendra).
- 125 gr de queso Mascarpone. Se pueden poner los 200 gr (125 y 75 de Filadelfia) de un solo tipo de queso. Pero debe ser queso crema.
- 75 gr de queso tipo Filadelfia.
- 1/2 cucharadita de postre de vainilla en polvo.
- La ralladura de una lima. Se puede sustituir por limón.
- 1 pizca de sal.
- Azúcar blanca para espolvorear las galletas.
- Almendras crudas enteras, crocantes, para decorar.

Preparación:

Sacamos la mantequilla de la nevera por lo menos con una hora de antelación. Reservamos.

Trituramos las almendras con el accesorio para estos menesteres y reservamos. Esta harina la podemos comprar hecha.

Tamizamos la harina y la almendra molida en un colador y reservamos.

En un bol grande mezclamos muy bien con ayuda de un tenedor la mantequilla blanda, los quesos, la vainilla, la ralladura de lima, la pizca de sal y el azúcar. Ligamos bien todo.



Añadimos la harina tamizada **poco a poco**, removemos y amasamos. Saldrá como resultado una masa pegajosa.



default watermark

Hacemos uno o dos cilindros con nuestra masa y la envolvemos con film transparente. Dejamos en la nevera por lo menos una hora.



Pasado ese tiempo, forramos la bandeja (o bandejas) de horno con papel de hornear y reservamos.

Sacamos la masa del frigorífico, desenvolvemos, la ponemos entre dos papeles de horno y la vamos estirando, lo podemos hacer a mano o con ayuda de un rodillo. La vamos dejando con un grosor aproximado de 1 cm. Si no queda demasiado pegajosa cortaremos nuestras galletas con un cortapastas, de lo contrario les daremos forma con las manos.

Precalentamos el horno a 200°C, calor arriba y abajo.

Pasamos las galletas a la bandeja de horno forrada, espolvoreamos con el azúcar blanco y horneamos a 200°C, calor arriba y abajo, durante 20 minutos. **No les quitaremos ojo porque se tuestan rápido.**



Cuando lleven unos 7 minutos de cocci3n sacamos y adornamos con las almendras enteras y las crocantes. Metemos al horno y dejamos que se doren al gusto.



default watermark

¿Qué aspecto! Dicen «c3meme, c3meme»!?



Consejo: Hice la masa de v3spera, me qued3 bastante pegajosa y tuve que darle forma a las galletas con las manos. La cantidad de galletas depende del tama3o y el tiempo de horneado, de cada horno.

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 instante nuestras nuevas recetas, pincha en «Suscríbete» en el margen superior derecho de nuestro blog o en el inferior desde tu móvil.

Categorías

1. Galletas
2. Postres

Fecha de creación

febrero 24, 2017

Autor

admin

default watermark