



«Galletas fáciles» de manzana

Descripción

default watermark



Unas galletas cuya masa es muy sencilla de hacer, no necesita reposo, se hacen en un pis-pás y se completan con manzana. Resumiendo: Unas galletas perfectas.

Ingredientes: (Dependiendo de su tamaño 34 unidades)

- 100 gr de mantequilla.
- 80 gr de azucar.
- 350 gr de harina de trigo.

- Un sobre de levadura en polvo tipo Royal.
- 2 huevos talla L.
- 2 manzanas. Vuestra variedad preferida, en este caso Chantecler.
- 1 pizca de sal.
- 1 cucharadita de postre esencia de vainilla, canela A vuestro gusto.
- Azúcar glas para decorar. Opcional.

Preparación:

Sacamos la mantequilla de la nevera un rato antes de la preparación de la receta, reservamos.

Tamizamos la harina y la levadura con un colador o un tamizador, reservamos.

default watermark



En un bol amplio cascamos los huevos, añadimos el azúcar, la pizca de sal, la vainilla o canela y batimos la mezcla con unas varillas eléctricas hasta conseguir que quede esponjosa. Incorporamos la mantequilla y la integramos a la mezcla.





Añadimos la harina y la levadura y mezclamos todo con ayuda de una cuchara (he de confesar que me ayudé con las manos), hasta que quede una mezcla homogénea. Pelamos y troceamos las manzanas en daditos no grandes y echamos a la masa, removemos (sigo con la ayuda de las manos) hasta que quede bien incorporada, aunque cuesta un poco. Resulta una masa bastante pegajosa.





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

Cubrimos una bandeja de horno con papel de hornear o con una silicona para estos menesteres y vamos repartiendo montoncitos de masa con ayuda de una cuchara, dejando separaciÃ³n entre ellas, aunque no se esparcen demasiado en el horno.



Horneamos hasta que las galletas se doren, unos 25-30 minutos. **No dejamos de vigilarlas para que no se nos quemen.**

Decoramos con azúcar glas y ¡a disfrutar de este riquísimo postre!

Consejo: El tiempo de horneado es orientativo, depende de la potencia del horno. La masa resultante es difícil de manejar porque queda muy pegajosa, pero resultan unas galletas

deliciosas. A mi me gusta la manzana reineta para los postres por esa acidez tan característica, pero cada uno tiene su gusto. Se conservan muy bien en una caja de metal, aunque hay que tener en cuenta que al llevar fruta quedarán unas galletas blanditas.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En Instagram: instagram.com/_masqpostres

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo: hola@masqpostres.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. Frutas
2. Galletas
3. Huevos
4. Postres

Fecha de creación

abril 16, 2021

Autor

admin

default watermark