



Galletas Â«super fácilesÂ» de centeno

Descripci3n

default watermark



Es una receta exquisita y saludable, con la ventaja de que se conservan super bien guardadas en una caja de metal o un tarro de cristal, eso si, siempre bien tapadas.

Ingredientes: (Según tamaño unas 26 unidades).

- 230 gr de harina integral de centeno.
- 100 gr de miel.

- 40 gr de azúcar moreno.
- 50 gr de avellanas tostadas.
- 8 gr de levadura en polvo, tipo Royal.
- 3 huevos.
- 1/2 cucharadita de postre de vainilla en polvo.
- 1 pizca de sal, aceite de oliva virgen extra.
- Hojitas de menta para adornar. Opcional.

Preparación:

Forramos una bandeja de horno con papel de hornear o con láminas de silicona adecuadas para el caso y reservamos.

Troceamos un poco con un cuchillo las avellanas, no es necesario que queden muy menudas y reservamos.

En un bol mezclamos la harina, la levadura, la sal y las avellanas, reservamos.

En otro bol amplio batimos con varilla manual los huevos, la miel, el azúcar y la vainilla.

Agregamos el bol de la harina al de los huevos y mezclamos bien hasta que todos los ingredientes queden perfectamente integrados. Resulta una masa bastante pegajosa. Cubrimos con film transparente, que toque la superficie de la masa y dejamos reposar la masa **por lo menos 30 minutos en la nevera.**





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

Nos engrasamos las manos con un poco de aceite. Cogemos porciones de masa no demasiado grandes y hacemos bolitas. Las distribuimos en la bandeja de horno y horneamos a 190Â°C, calor arriba y abajo, durante 20 minutos aproximadamente.



Dejamos enfriar en una rejilla yâ?|

Lo que duren depende de nosotros, aunque con esta pintaâ?|



Consejo: Como la masa necesita reposo, la he hecho por la mañana y he rematado las galletas por la tarde. Resultan unas galletas muy sabrosas y nada empalagosas, con el punto justo de dulzor. Si es que nos sobran (que lo dudo), ya he comentado como conservarlas.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masgpostres

En Instagram: [instagram.com/_masgpostres](https://www.instagram.com/_masgpostres)

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

Fecha de creación

marzo 8, 2019

Autor

admin

default watermark