



Pastas de crema de avellana

Descripci3n

default watermark



Unas pastas cuya masa no necesita reposo ni refrigeración, con lo cual son muy rápidas de hacer, no se expanden en el horno, guardan la forma que les demos. Y como color, llevan pepitas de chocolate negro, ¿quién más se puede pedir!

Otras recetas que os pueden interesar:

[Galletas rápidas de canela sin huevo](#) , [Galletas veganas con chocolate](#) , [Galletas de avena y Nutella al microondas](#) , [Tarta de galletas y limón](#) , [Galletas «super fáciles» de centeno](#) .

Ingredientes: (Según tamaño unas 32 unidades).

- 150 gr de mantequilla.
- 75 gr de azúcar normal.
- 75 gr de azúcar moreno.
- 300 gr de harina normal.
- 50 gr de pepitas de chocolate negro, o vuestro favorito.
- 8 gr de levadura química tipo Royal.
- 1 huevo talla L.
- 3 cucharadas soperas de avellanas enteras crudas, no importa si llevan la piel.

Preparación:

Dejamos la mantequilla a temperatura ambiente una media hora antes de la preparación.

Tamizamos la harina y la levadura, reservamos.

Para la crema de avellanas, las trituramos con el accesorio pertinente hasta que se combiertan en una pasta un poco aceitosa y fina, reservamos. Todo este proceso se evita comprando la crema de avellana ya hecha.



En un bol amplio ponemos la mantequilla, el azúcar normal, el moreno y batimos con unas varillas eléctricas hasta que se mezcle todo. Añadimos el huevo y seguimos batiendo hasta que quede integrado. Agregamos la harina y la levadura, mezclamos con una espátula (yo me ayudé con las manos para que se integrara bien todo).





Incorporamos las 2 cucharadas de crema de avellana y las pepitas de chocolate y amasamos con las manos. Resulta una masa manejable, compacta y nada pegajosa.



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

Cogemos porciones de la masa con la mano (procurando que sean del mismo tamaño) o con un sacabolas de helado. Las diponemos en una bandeja de horno forrada con papel de hornear o una silicona, un poco separadas. Horneamos a 180Â°C, calor arriba y abajo durante 15 minutos.





El aspecto de las pastas es ligeramente doradas por fuera y al sacarlas del horno, tocamos con el dedo un segundo y notamos que el dedo cede y est  n todavía un poco blandas.

Dejamos enfriar sobre una rejilla.



¡Un capricho de dioses a nuestro alcance!

Consejo: El tiempo de horneado es orientativo, cada horno es un mundo. Podemos sustituir la crema de avellana por una de cacahuete y las pepitas de chocolate por frutos secos. El sacabollos que he usado tiene unos 4 cm de diámetro.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masgpostres

En Instagram: 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 12, 2021

Autor

admin

default watermark