



Tejas crujientes

Descripción

default watermark



Me parecen un gran acompañamiento a un helado, una mousse, una macedonia de frutas! Y son
¡tan sencillas de hacer!

Enlaces de otras recetas apetitosas de galletas:

[Galletas de limón y aceite de oliva](#), [Galletas de mantequilla \(las danesas\)](#), [Galletas fáciles con chocolate y frutos secos](#), [Galletas de mandarina](#).

Ingredientes: (Según tamaño 27 unidades).

- 100 gr de almendra molida.
- 30 gr de almendra picada.
- 20 gr de almendra crocante.
- 25 gr de mantequilla.
- 25 gr de harina de trigo.
- 125 gr de azúcar glas.
- 2 claras de huevo.
- Ralladura de una naranja.
- 1 pizca de sal.

Preparación:

Forramos una bandeja de horno con papel de hornear. Reservamos.

Separamos las yemas de las claras y reservamos éstas últimas.

Fundimos la mantequilla en el microondas y reservamos.

Batimos levemente las claras, reservamos.

Las almendras las he comprado enteras y naturales por lo que las he triturado en el accesorio de la batidora para estos menesteres. Por una parte he molido los 100 gr de almendra y por la otra he triturado menos tiempo las almendras crocantes y los 30 gr de almendra restante.

En un bol amplio mezclamos la harina, el azúcar, las almendras picadas y molidas, la ralladura de naranja y la sal. Mezclamos bien con un tenedor para que no se formen grumos.



Añadimos la mantequilla fundida y las claras de huevo. Removemos hasta que fusionen bien los ingredientes y consigamos una masa homogénea y pastosa. Tapamos con film transparente y dejamos reposar varias horas en la nevera. En este caso desde la víspera de la preparación de las tejas.



Precalentamos el horno a 170°C, calor arriba y abajo.

Pasado el tiempo, nos disponemos a preparar las tejas, sacamos la masa del frigorífico, cogemos pequeñas porciones de masa con una cuchara, nos mojamos las manos con agua, formamos bolas (como si estuviéramos trabajando con plastilina) y las vamos repartiendo sobre la bandeja forrada, aplastándolas un poco con los dedos y dejando separación entre ellas.



default watermark

Horneamos a 170°C, calor arriba y abajo, durante unos 10 minutos, vigilando que no se tuesten demasiado.



Retiramos las tejas del horno y mientras **están bastante calientes les damos forma curva** con ayuda de un vaso o botella lisos, en este caso utilizo un vaso y cuanto menor diámetro tenga más curvas quedan las tejas, podemos untar el vaso con un poco de aceite si vemos que nos pegan. Dejamos que enfríen totalmente sobre una rejilla.



Repetiremos el proceso hasta terminar toda la masa.

Están exquisitas con ese toque a naranja.



Consejo: Como la masa debe estar varias horas en la nevera, la he hecho la vÃspera de hacer las galletas. Para encontrar los trocitos de almendra al masticar os recomiendo que no las trituriÃ©is demasiado (los 30 gr de almendra y los 20 gr de almendra crocante). Se conservan muy bien en una caja de metal.

VisÃtanos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En la web: www.masqpostres.es

Danos tus opiniones, recetas o consultas en el correo:

hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante las nuevas recetas, suscrÃbete en el botÃ³n Â«suscribirÂ» en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior desde tu mÃ³vil.

CategorÃa

1. Galletas
2. Postres

Fecha de creaciÃ³n

abril 20, 2018

Autor

admin