



«Tostalletas»

Descripción

default watermark



Me pasaron el otro día esta receta mezcla tostadas, mezcla galletas, de ahí el nombre del postre. Son muy sencillas de hacer y la verdad es que están muy ricas. Ya veréis, cuando las hagáis triunfaréis.

Otras opciones de galletas:

[Pastas con pepitas de chocolate](#) , [Tejas crujientes](#) , [Pastas caseras con chocolate](#) , [Galletas Á«super fáciles» de centeno](#) , [Galletas veganas con chocolate](#) , [Galletas de mandarina](#) .

Ingredientes: (Para treinta unidades)

- 125 gr de mantequilla sin sal.
- 125 gr de almendras laminadas.
- 3 cucharadas soperas sin colmar de azúcar.
- 3 cucharadas soperas de nata líquida. He puesto la de cocinar.
- 100 gr de mini tostadas de trigo extra finas (30 unidades).

Preparación:

Precalentamos el horno a 180°C.

Derretimos la mantequilla en el microondas, mezclamos con el azúcar, la nata y por último las almendras.

default watermark





Repartimos la mezcla sobre las tostadas con ayuda de una brocha procurando que queden bien cubiertas, las disponemos sobre una bandeja de horno forrada con papel de hornear.



Y las horneamos a 160Â°C hasta que estÃ©n doradas.



Y ahora toca Â«Ã±amâ?|Ã±amÂ»â?|

Consejo: Se pueden hacer de vÃspera, se conservan muy bien en una caja de metal. Procuramos pincelar las tostadas lo antes posible porque la mezcla espesa al enfrÃar y cuesta un poco.

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. Postres
3. Recetas navideñas y festivas

Fecha de creación

octubre 27, 2023

Autor

admin

default watermark