

Galletas caseras



Con esta video receta haremos unas sabrosas galletas caseras en las que encontraremos dos texturas que se complementan perfectamente: la galleta y las almendras tostadas. Es una receta sencilla y muy fácil de hacer.



Dedicación : 5+5 minutos

1 hora de frigorífico

Cocción : 15-20 minutos

Cantidad : unas 20 galletas
4-5 raciones

Ingredientes :

- 120 g de mantequilla
- 100 g de azúcar moreno
- 50 g de azúcar blanco
- 1 huevo
- 300 g de harina de repostería
- 1 sobre de levadura (16 g)
- 40 de Almendra en láminas

- 2 papeles de hornear o pasticos
- un cortapastas o un vaso

- 1 Batimos la mantequilla blanda con los dos azúcares, añadimos el huevo batido y mezclamos. A continuación añadimos la harina y levadura tamizadas con ayuda de un colador y mezclamos bien.
- 2 Ahora, sobre una fuente colocamos un papel de hornear, ponemos la masa en el centro y colocamos encima otro papel de hornear. Con ayuda de un rodillo extendemos la masa dejando un grosor aproximado de 3 monedas.
Dejamos enfriar en el frigorífico durante una hora para que endurezca la mantequilla y poder trabajar la masa.
- 3 Al cabo de este tiempo, ponemos a precalentar el horno a 160º C, quitamos el papel de la parte superior y lo colocamos como base en la bandeja en la que vamos a hornear. Vamos cortando la masa con un cortapastas o un vaso y colocamos las galletas en la fuente en la que vamos a hornear. Juntamos los recortes que nos quedan de masa y la volvemos a extender para hacer mas galletas hasta que se acabe. Debemos tener en cuenta que todas las galletas tengan el mismo espesor para que se hagan por igual.
- 4 Repartimos las láminas de almendra por encima de las galletas presionando ligeramente. Horneamos a 160º C durante 15-20 minutos hasta que estén doradas. Retiramos dejamos enfriar y servimos.

más recetas en



envidia Cocina.com