

REPOSTERÍA Y DECORACIÓN



# Masas Secas

— ESCUELA —

**CURSOSDECOCINA**

comida, familia & amigos

# DELICIAS DE FRAMBUESA Y ALFAJORES

## INGREDIENTES:

- Margarina 250 gr
- Azúcar 200 gr
- Huevos 2
- Polvos de hornear 3 gr
- Pizca de sal
- Harina 525 gr
- Mermelada de frambuesa
- Azúcar flor
- Manjar

## ASÍ SE HACE:

Crema la mantequilla con el azúcar, incorpora los huevos y finalmente lo seco. Estira, corta y hornea por 10 min aprox a 180°

El profesor indicará el paso a paso en clases.

# GALLETAS DE AVENA Y CHIPS DE CHOCOLATE

## INGREDIENTES:

- Margarina 115 gr
- Azúcar 160 gr
- Huevo 1
- Zeste de 1 limón
- Bicarbonato 5 gr
- Sal 5 gr
- Canela 5 gr
- Avena 20 gr
- Harina 140 gr
- Chips chocolate 225 gr
- Nueces 140 gr

## ASÍ SE HACE:

Crema la mantequilla con el azúcar y el zeste de limón hasta pomar y luego agrega el huevo. Incorpora harina y polvos, y finalmente la avena, nueces y chocolate.

Cortar, y hornear por 10-12 min a 180°.

El profesor indicará el paso a paso en clases.

# GALLETAS DE CHAMPAÑA

---

## INGREDIENTES:

- Huevos 4
- Harina 200 gr
- Azúcar 200 gr
- Azúcar granulada para espolvorear

## ASÍ SE HACE:

Batir los huevos con el azúcar hasta que doblen su volumen. Incorporar harina de manera envolvente, y manguear como el profesor indique.

Espolvorear azúcar granulada y hornear por 8-10 min a 200°

El profesor indicara el paso a paso en clases.