



MASAS SECAS

— ESCUELA —

CURSOSDECOCINA

comida, familia & amigos

DELICIAS DE FRAMBUESA Y ALFAJORES

PARA LA MASA:

INGREDIENTES:

- 250 gr Margarina
- 200 gr Azúcar
- 2 Huevos
- 3 grs Polvos de Hornear
- Pizca de Sal
- 525 grs de Harina

PARA RELLENAR:

INGREDIENTES:

- Mermelada
- Frambuesas
- Manjar
- Azúcar flor
- Chocolate negro

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°

Para los alfajores, hornea, rellena con manjar y raya con chocolate negro.

Para las delicias, hornea dos tapas, una lisa y otra con un orificio central.

En la base, disponer mermelada de frambuesas.

En la tapa, espolvorear azúcar flor, y tapar.

GALLETAS DE AVENA Y CHIPS DE CHOCOLATE

INGREDIENTES:

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

ASÍ SE HACE:

Crema la mantequilla con el azúcar y el zeste de limón hasta pomar y luego agregar el huevo.

Incorporar harina y polvos, y finalmente la avena, nueces y chocolate. disponer en un papel mantequilla en forma de cilindros, congelar y cortar en discos de 1 cm.

Hornear a 180° x aprox 10 a 12 minutos, y retirar del horno.

GALLETAS DE CHAMPAÑA

INGREDIENTES:

- 4 Huevos
- 200 grs de Azúcar
- 2500 grs de Harina
- 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 de forma alargada sobre un Silpat o Papel mantequilla.

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