Cookies Danesas

Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Almidón de Maíz: 60 Gramos
Azucar impalpable: 240 grs
Esencia De Vainilla: c/n
Harina: 720 Gramos
Limón para su ralladura: 1/2 unidad
Manteca: 600 Gramos

Relleno

Baño de chocolate: c/n
Dulce de leche: c/n
Dulce de frambuesa: c/n

Preparación de la Receta

- En batidora con lira cremar *manteca* pomada, azúcar impalpable, esencia de vainilla, ralladura de *limón* y una vez integrado agregar *harina* y fécula de maíz tamizados
- Trabajar con la lira hasta unir sin batir demasiado
- Colocar en manga y sobre placa con papel antiadherente dar forma (circulares, anillos y herradura en este caso)
- Llevar a horno por 10 minutos a 180° C.
- Dejar enfriar al retirar del horno y sobre el interior de las cookies colocar dulce de frambuesas o dulce de leche y tapar con otra cookies para tener cookies rellenas.
- Espolvorear algunas con azúcar impalpable y otras bañarles las puntas con *chocolate* cobertura fundido

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cookies-danesas