Dameros



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Masa de cacao

Sal: A gusto
Huevos: 2 Unidades
Azucar impalpable: 250 grs.
Harina: 450 grs.
Manteca pomada: 250 grs.
Cacao: 50 g

Masa de limón

Ralladura de limón: 1 Unidad
Huevos: 2 Unidades
Sal: Una pizca
Harina: 500 grs.
Manteca pomada: 250 grs.
Azucar impalpable: 250 grs.

Varios

Yema: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Masa de limón

- Bata a blanco la *manteca* pomada y el azúcar durante unos 3 minutos, agregue la ralladura de *limón* y los huevos, mezcle e incorpore primero un tercio de la *harina* junto con la sal tamizada y luego el resto, termine de mezclar incorporando por completo los ingredientes.

Masa de cacao

- Bata a blanco la *manteca* pomada y el azúcar durante unos 3 minutos, agregue los huevos, mezcle e incorpore primero un tercio de la *harina* junto con la sal y el cacao previamente tamizados y luego el resto, termine de mezclar incorporando por completo los ingredientes.

Armado

- Estire ambas masas formando dos rectángulos iguales de 8mm de espesor, luego divida cada rectángulo en dos.
- Pincele medio rectángulo de masa de *limón* con una fina capa de yemas que servirá para pegarle otra masa por encima
- Sobre esta masa pegue un rectángulo de la masa negra
- Repita en procedimiento intercalando ambas masas.
- Reserve en la heladera durante 1 hora hasta que este firme.
- Retire y corte 4 tiras de 8mm del bloque de capas alternadas, pinte una tira con la yema, sobre ésta deposite otra tira pero cuidando de darle media vuelta, de tal forma que las franjas blancas de una coincidirán con las negras de la otra y viceversa.
- Apile el resto de las tiras siempre pegándolas con la yema y cuidando la alternancia de colores.
- Lleve nuevamente a la heladera y deje enfriar hasta que esté nuevamente firme.
- Corte galletitas y dispóngalas sobre una placa previamente enmantecada.
- Cocine en horno a 170ºC durante 10 minutos.

Presentación

- Deje enfriar y sirva las galletitas en una fuente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/dameros