Finger Shortbread



Ingredientes

Azucar: 60 grs
Polvo de hornear: 2 cditas.
Mantequilla: 60 grs
Sal: c/n
Harina 000: 250 grs
Leche: 100 Ml
Queso mascarpone: 80 grs

Preparación de la Receta

Mezclar en un bol los ingredientes secos

- *Harina* 000, polvo de hornear, sal, azúcar rubia
- Añadir la *mantequilla* fría y en cubos, trabajar con cornet hasta obtener un arenado
- Añadir el mascarpone y la leche, seguir mezclando hasta integrar.
- Bajar a un papel film, cerrar bien y dejar reposar en heladera no menos de 40 minutos.
- Estirar en mesada con un poco de *harina*, cortar con cortantes de la forma deseada
- Disponer las galletitas en una placa limpia
- Hornear a 180 °C hasta que esté dorada la base
- Dejar enfriar.
- Decorar con hilos de glasé en pomo y de *chocolate* fundido.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/finger-shortbread