Galleta de Cerezas en Sartén



Tiempo de preparación: 20 Min

Ingredientes

Azúcar moreno: 100 Gramos
Harina 0000: 125 Gramos
Naranja para su ralladura: 1 unidad
Sal en escamas: c/n
Cerezas sin carozo: 60 Gramos
Manteca: 50 Gramos
Polvo de hornear: 1 cdta
Yema: 1 unidad

Preparación de la Receta

- Fundir en una sartén pequeña la *manteca* hasta que empiece a tomar *color* dorado.
- Agregar el azúcar y remover hasta que se disuelva.
- En un bol, mezclar los secos con un batidor para que se integren bien y la ralladura de *naranja*.
- Incorporar al bol la mezcla de *manteca* con azúcar fundida y revolver hasta obtener una masa homogénea.
- Una vez que baje la temperatura de la preparación, agregar la yema e integrar bien.
- Colocar la masa en la misma sartén que usamos previamente para fundir la *manteca*, dejando un espesor de 1 dedo.
- Disponer por encima de la masa las cerezas cortadas por la mitad y llevar a fuego medio-bajo por 10-12 minutos.
- Retirar del fuego y reposar 5 minutos para que se termine de cocinar la galleta.
- Terminar con sal en escamas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/galleta-de-cerezas-en-sarten