

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 cda

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>