Galletas dulces y cocadas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cocadas

Claras: 250 grs.
Azucar rubio: 500 grs.
Lima / Jugo: 2 cdas.
Agua: Cantidad necesaria
Coco rallado: 250 g

Farce

Clara: 1 Unidad

Masa azucarada

Huevos: 100 grs.
Manteca: 330 g
Azucar: Cantidad necesaria
Harina: Cantidad necesaria

Masa de chocolate

Manteca: 200 g
Cacao amargo en polvo: 90 g
Harina 0000: 210 g
Huevo: 1 Unidad
Azucar impalpable: 100 g

Masa sablé

Manteca: 200 g
Huevo: 1 Unidad
Harina 0000: 300 g
Azucar impalpable: 100 grs.

Varios

Azucar: A gusto
Azucar: 1 A gusto
Cacao: A gusto
Canela: A gusto
Almendras: A gusto

Preparación de la Receta

Masa sablé

- Trabaje la *manteca* bien fría
- Corte en cubos.
- En un bowl ponga el *harina* e incorpore la *manteca*.
- Trabaje con la yema de los dedos.
- Agregue el azúcar trabaje hasta obtener una masa arenosa.
- Añada el *huevo* mezcle con las manos hasta obtener una masa compacta.
- Forme un bollo y envuelva con papel film.
- Deje reposar en la heladera durante 30 minutos.
- Esparza *harina* sobre la mesa de trabajo.
- Estire con un palote hasta lograr un espesor de 4 ó 5 mm.
- Elimine con un pincel el resto de *harina*.

Masa de chocolate

- Tamice el cacao con el *harina*.
- Proceda del mismo modo que con la masa neutra.

Opción I

- Pincele con *huevo* batido sobre la masa neutra.
- Pegue encima la masa de *chocolate*.
- Corte al medio.
- Pincele con más *huevo* y monte encima la otra mitad
- Deben quedar los colores de las masas intercaladas.
- Deje enfriar en heladera.
- Haga un rectángulo y éste en tiras
- Pincele cada una con el *huevo* intercale una sobre otra.
- Estire masa neutra.
- Pincele con *huevo* y también el bloque armado.
- Envuelva el bloque armado con la masa neutra.
- Corte rodajas de 1 cm de espesor.
- Obtendrá un damero.

Opción II

- Estire masa neutra y de chocolote.
- Elimine restos de *harina* con un pincel.

- Pinte una de las láminas con *huevo*.
- Emprolije los bordes.
- Estire un poco más con el palote para afinar.
- Vuelva a pintar con *huevo* y enrolle.
- Corte rodajas de 1 cm de espesor.
- Obtendrá espirales.

Opcion III

- Haga cilindros con las dos masas.
- Deje enfriar en la heladera.
- Corte longitudinalmente en cuatro.
- Pincele con *huevo* cada cuarto de cilindro por el vértice recto.
- Ensamble intercalando los colores fromando un nuevo cilindro.
- Estire masa de *chocolate* y pincele con *huevo*.
- Envuelva el cilindro con la masa de *chocolate*.
- Elimine los excesos de *harina*.
- Corte en ruedas de 1 cm de espesor.

Opción simple

- Estire las masas y corte con cortapastas.
- Pincele con *huevo* y espolvoree con una mezcla de azúcar y canela.
- Coloque las galletas sobre placa con papel *manteca*.
- Enfríe en heladera antes de hornear.
- Hornee a 170º C

Masa azucarada

- En una batidora coloque la *manteca* pomada y el azúcar.
- Mezcle bien hasta lograr una *crema* blanqueada.
- Incorpore los huevos
- Bata hasta que están bien integrados.
- Baje la velocidad de la batidora y agregue poco a poco parte del *harina*.
- Añada el resto mezclando con una espátula.
- Deje descansar 2 horas en heladera.
- Llene una manga con pico rizado.
- Realice galletas de diferentes formas sobre una placa para horno con papel *manteca*.
- Coloque una *almendra* moje de en clara de *huevo*.
- Espolvoree con cacao y otras con azúcar.
- Hornee a horno caliente a 170º C

Cocadas

- En una *cacerola* coloque el azúcar y humedezca con agua y *jugo* de *limón*.
- Haga un *almíbar* punto bolita dura (120ºC)
- Cuando rompa el hervor comience a batir las claras en un una batidora.

- Agregue un poco de azúcar común.
- Retire el *almíbar* del fuego y sin dejar de batir agregue lentamente a las claras cuando estén en su punto máximo de batido.
- Bata hasta que se enfrie por completo.
- Fuera de la batidora incorpore el coco rallado.
- Llene una manga con pico rizado.
- Pegue papel *manteca* en una placa para horno con la ayuda del merengue.
- Haga los merengues sobre el papel *manteca*.
- Cocine en horno caliente a 100º c
- Deben quedar crocantes por fuera y secas por dentro
- Desmolde en frío.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/galletas-dulces-y-cocadas