

Galletitas arrugadas

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Manteca: 170 gr

Azúcar Rubia: 100 gr

Esencia de vainilla:

Harina 0000: 250 gr

Mix de semillas:

Azúcar blanca: 200 gr

Huevo: 1

Agua: 1 Cucharada

Bicarbonato De Sodio: 1 Cucharadita

Preparación de la Receta

- Con la *manteca* blanda agregar el azúcar blanca y luego el azúcar rubia, batir durante 2 o 3 minutos más, hasta obtener una mezcla pálida y esponjosa.
- Bajar la velocidad y agregar el *huevo*
- Incorporar la esencia de vainilla y el agua, y mezclar bien.
- Agregar de a poco la *harina* junto con el bicarbonato de sodio e integrar hasta formar una masa homogénea.
- Formar bolitas de aproximadamente 85 g y pasarlas por el mix de semillas para que queden bien cubiertas
- Colocar solo 4 bolitas por placa, bien separadas entre sí.
- Llevar a horno precalentado a 180–190 °C y cocinar de a una placa por vez durante aproximadamente 12 minutos.
- A mitad de la cocción, dar golpes secos a la placa para generar el efecto arrugado
- Continuar la cocción hasta que los bordes estén dorados y el centro permanezca claro.
- Dejar enfriar durante 10 minutos en la placa y luego pasar las galletitas a una rejilla.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/galletitas-arrugadas-2>