

Tozzetti (Bizcochos de anís) y Pastarelle (Galletas de limón)

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Pastarelle

Azucar: 220 grs.

Jugo de Limón: Unidad

Sal: Una pizca

Harina: 200 grs.

Licor: 1 Vaso

Claros de huevo: 4 Unidades

Tozzetti

Ralladura de limón: 1 Unidad

Agua: Cantidad necesaria

Huevos: 3 Unidades

Licor de Anís: 2 cdas.

Harina: 1 k

Grasa de cerdo o manteca: 100 g

Azucar: 300 grs.

Semillas De Anís: 1 cda.

Almendras fileteadas: 100 g

Pasas de Uva: 100 grs.

Preparación de la Receta

Tozzetti

- Derrita la grasa de *cerdo* o *manteca* y deje bajar la temperatura.
- Remoje las pasas de uva en agua y luego escurra bien.
- En un bowl tamice la *harina*.
- Incorpore los huevos, las almendras, las semillas de anís, la ralladura de **limón**, las pasas de uva remojadas, el azúcar, el *licor* y mezcle bien.
- Incorpore la grasa fundida, agua de ser necesario y termine de mezclar hasta obtener una masa homogénea.
- Cubra la masa con un film y deje reposar durante 1 hora.
- Separe la masa en 3 partes y forme rollos finos.

- Disponga en una placa previamente enmantecada y enharinada y cocine en el horno precalentado a 170/180° C durante 25 minutos o hasta que se vean dorados.
- Deje enfriar y corte en rebanadas el bies.
- Acomode las rodajas en una placa y tueste en el horno caliente.

Pastarelle

- En un bowl bata las claras con una pizca de sal hasta alcanzar el punto nieve.
- Sin dejar de batir agregue el *jugo de limón*.
- En un bowl mezcle la *harina* tamizada con el azúcar.
- Agregue el *licor* y mezcle con la ayuda de un cornet hasta obtener consistencia arenosa.
- Incorpore las claras batidas poco a poco con movimientos suaves.
- En una placa previamente enmantecada y enharinada distribuya cucharadas de la masa, dejando espacio entre ellas.
- Cocine en el horno precalentado a 170/180° durante 15 a 20 minutos aproximadamente.

Presentación

- Sirva las galletas en una fuente.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tozzetti-biscochos-de-anis-y-pastarelle-galletas-de-limon>