

# 500 galletas

The image shows four chocolate cookies with a light-colored filling, arranged on a light blue lace doily against a teal background. The cookies are round and have a cracked, textured surface. The filling is a pale yellow or cream color. The background is a solid teal color.

**BLUME**

Philippa Vanstone y Carol Beckerman



# 500 galletas

**BLUME**

Philippa Vanstone y Carol Beckerman



Título original:  
*500 Cookies*

**Edición** Donna Gregory, Mark Searle  
**Dirección de arte** Michael Charles  
**Fotografías** Ian Garlick  
**Estilismo** Donna Gregory, Megan Kelly  
**Traducción** Eva María Canterys Féliz  
**Revisión de la edición en lengua española** Dafne Juliá Bianchi,  
especialista en repostería creativa  
**Coordinación de la edición en lengua española**  
Cristina Rodríguez Fischer

*Primera edición en lengua española 2013*

© 2013 Naturart, S.A. Editado por BLUME  
Av. Mare de Déu de Llorda, 20  
08034 Barcelona  
Tel. 93 205 40 00 Fax 93 205 14 41  
e-mail: [info@blume.net](mailto:info@blume.net)  
© 2012 Quintet Publishing Limited, Londres

ISBN: 978-84-15317-60-9

Impreso en China

Todos los derechos reservados. Queda prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, sea por medios mecánicos o electrónicos, sin la debida autorización por escrito del editor.

[WWW. BLUME.NET](http://WWW.BLUME.NET)

Este libro se ha impreso sobre papel manufacturado con materia prima procedente de bosques de gestión responsable. En la producción de nuestros libros procuramos, con el máximo empeño, cumplir con los requisitos medioambientales que promueven la conservación y el uso sostenible de los bosques, en especial de los bosques primarios. Asimismo, en nuestra preocupación por el planeta, intentamos emplear al máximo materiales reciclados, y solicitamos a nuestros proveedores que usen materiales de manufactura cuya fabricación esté libre de cloro elemental (ECC) o de metales pesados, entre otros.



## contenido

introducción	6
galletas clásicas	26
galletas para el té y el café	50
galletas para niños	76
galletas de chocolate	102
galletas para golosos	128
galletas saludables	158
galletas para dietas especiales	184
barritas de galleta	206
galletas para postre	232
galletas saladas	260
índice	281



# introducción

Se afirma que las galletas actuales son un invento estadounidense, si bien es posible encontrar versiones de estas dulces piezas de repostería por todo el mundo, pues cada país cuenta con su propia especialidad. La aparición de las primeras galletas se remonta a miles de años atrás: ya los romanos elaboraban una especie de galleta que consistía en una masa similar a una pasta, que freían y servían con miel. Otras galletas datan del siglo vi, en Persia, que fue uno de los primeros lugares en producir azúcar. La palabra «galleta» proviene del francés *galette*, y el vocablo inglés *cookie* se utilizó por primera vez en Estados Unidos y procede del neerlandés *koekje*, que es como se llamaban los pequeños bizcochos que llevaron consigo a Nueva York los primeros colonos holandeses. No obstante, diversas generaciones de inmigrantes procedentes de Alemania, de Europa del Este, de Escandinavia, de Inglaterra, de Escocia y de Irlanda también han dejado su impronta en la historia de las galletas.

## las primeras galletas

El término inglés *biscuit* («galleta») deriva del latín *panis biscoctus*, que significa «pan cocido dos veces». Estas sabrosas galletas romanas se horneaban dos veces para que se secaran, lo que permitía conservarlas durante mucho tiempo y las hacía idóneas para alimentar a los ejércitos y a los viajeros. Galletas dulces como los *zwieback* alemanes, los *mandelbrot* hebreos, los *biscotti* y los *cantucci* italianos, que también se hornean dos veces, sin duda evolucionaron a partir de estas primeras galletas.

Los *pretzels* se remontan a miles de años atrás. Fueron inventados por los monjes de un monasterio francés, y se utilizaban para simbolizar el vínculo matrimonial. También se dice que sus formas entrelazadas representan los brazos cruzados de un niño en actitud de oración, y los agujeros, a la Santísima Trinidad.

Se cree que el pan de especias se elaboró por primera vez a finales del siglo xi en Europa, después de que los cruzados introdujeran el jengibre. Más tarde, durante la Edad Media, se convertiría en una especialidad alemana. Hacia el siglo xvii, la elaboración de pan de especias fue elevada al estatus de actividad profesional, y solo a los panaderos acreditados se les permitía prepararlo. También fue



en la Alemania medieval donde nació la tradición de hacer galletas con formas de figuras por Navidad. Sin embargo, los primeros «hombrecitos» de pan de especias se atribuyen a los cocineros de la corte de la reina Isabel I de Inglaterra, donde a los visitantes importantes se les obsequiaba con una figura de pan de especias a su imagen y semejanza. Las casitas de pan de especias hicieron su aparición en el siglo XIX en Alemania, después de que los hermanos Grimm publicaran su primera colección de cuentos, entre los que se incluía la historia de Hansel y Gretel con la dulce casita de la bruja. Por su parte, los *shortbreads* ya se hacían en el siglo XVI.

El *shortbread* clásico, *petticoat tails*, que se hornea en un molde redondo estriado y se corta en porciones, se asemeja a un miriñaque (de ahí su nombre en inglés) y se cree que data del siglo XII. Las galletas de mantequilla estadounidenses se parecen mucho a este *shortbread* tradicional.

Las galletas elaboradas con claras de huevo batidas y frutos secos molidos ya eran populares en la Edad Media, y con el paso del tiempo han ido evolucionando hasta las actuales galletas tipo *macaron*. Además, el descubrimiento de que el huevo batido esponja las masas de galleta y les otorga una textura más ligera condujo a la creación de los melindros y los bizcochos de soletilla.

Durante el siglo XIX, el azúcar, la harina y los gasificantes químicos, como el bicarbonato sódico, eran muy asequibles, lo que condujo al desarrollo de muchas recetas de galletas dulces. La industrialización hizo posible la producción de galletas en fábricas, lo que más tarde dio lugar a la era de su elaboración en serie. En la actualidad, las galletas se pueden encontrar en una amplia variedad de tamaños y formas: bocaditos, barritas y cuadrados... e incluso galletas gigantes que se sirven como si fueran pasteles. A veces llevan aderezos —se pueden espolvorear con azúcar, bañar con chocolate, cubrir de glasa, rociar con glaseado, decorar con golosinas o pepitas de chocolate, montar en sándwich con un relleno rico y cremoso—, mientras que en otras ocasiones no llevan ninguno. Sean cuales sean sus galletas preferidas, seguro que las encontrará aquí, y podrá prepararlas en su propia cocina.



# consejos para el lector

## **cómo utilizar este libro**

Cada una de las partes de este libro se divide en dos secciones: las recetas básicas y una serie de variaciones sobre cada una de ellas. Con una ligera modificación de la receta original, por ejemplo, añadiendo una taza de uvas pasas o sustituyendo el chocolate derretido por pepitas de chocolate blanco, podrá crear un gran número de nuevas y apasionantes galletas.

## **cómo envolver, servir y conservar las galletas**

Puede utilizar papel sulfurizado para envolver la masa y para forrar placas de horno normales si no dispone de placas de horno antiadherentes. Para envolver masas que necesiten enfriarse en el frigorífico, es posible emplear film transparente. Al final de cada receta se indica cómo servir y cómo conservar las galletas, pero tenga en cuenta que solo se trata de sugerencias y que las indicaciones temporales son aproximadas.

## **azúcar, huevos y chocolate**

Salvo si en la receta se indica que los huevos deben batirse antes de añadirlos, agréguelos enteros. Si la receta requiere azúcar moreno de caña, asegúrese de que esté bien compacto cuando lo pese, con el fin de utilizar la cantidad correcta. Puede sustituir el chocolate negro por chocolate con leche, o viceversa, a su gusto.

## **masa refrigerada y masa fresca**

Si va a hornear masa refrigerada, precaliente el horno a la temperatura indicada 15 minutos antes de hornear la masa de galleta preparada.

# utensilios

Solo necesitará unos cuantos utensilios básicos para preparar la mayoría de las galletas.

## **Balanzas y jarras, vasos y cucharas para medir**

El horneado es una ciencia exacta, por lo que los utensilios medidores son esenciales. Si las proporciones de los ingredientes son incorrectas, la receta no saldrá bien. Por ello, es esencial usar siempre balanzas de precisión, vasos medidores calibrados y cucharas medidoras precisas.

## **Cuencos y cucharas para mezclar**

Necesitará un cuenco de tamaño grande y una cuchara de madera para mezclar la mayoría de las masas de galleta. Los cuencos de tamaño pequeño son útiles para derretir mantequilla o fundir chocolate y para mezclar pequeñas cantidades de ingredientes, como glazas y glaseados. También conviene disponer de una cuchara de metal grande para incorporar ingredientes en preparaciones delicadas.

## **Coladores**

Necesitará un colador grande para tamizar ingredientes secos, como la harina, y uno pequeño para espolvorear azúcar de lustre o cacao en polvo sobre las galletas horneadas.

## **Rodillos**

Los rodillos son útiles para amasar galletas, aunque también puede emplear una botella de lados rectos en su lugar. Los minirodillos los pueden usar fácilmente los niños.

## **Cortapastas**

Puede cortar la masa de galleta a mano con un cuchillo afilado, aunque es mucho más fácil emplear cortapastas. Se comercializan en todos los tamaños y formas, como círculos, corazones, estrellas o árboles de Navidad.



### **Placas de horno y moldes**

La mayoría de las galletas se hornean mejor en placas de horno planas, ya que en ellas el aire circula alrededor de las galletas. Pero también puede emplear moldes con reborde en sus cuatro lados.

### **Espátulas de metal y otras espátulas**

Las espátulas son útiles para colocar las galletas amasadas sin hornear en las placas de horno o para trasladarlas, una vez horneadas, a una rejilla. Las espátulas pequeñas sirven para extender los rellenos, las glases y los glaseados en las galletas.

### **Temporizadores**

Cuando horneamos galletas, el control del tiempo es crucial, por lo que es aconsejable usar siempre un temporizador. Los temporizadores digitales de precisión son económicos; merece la pena la inversión.

### **Rejillas de enfriamiento**

Una vez horneadas, la mayoría de las galletas deben trasladarse a una rejilla para que se enfrien.

### **Mangas pasteleras**

Las mangas pasteleras y las boquillas de manga pastelera son útiles tanto para hacer las galletas como para decorarlas una vez horneadas. Para decorar con glasa, glaseado y chocolate fundido, puede emplear una manga pastelera de plástico pequeña con la punta cortada.

### **Otros utensilios**

Las batidoras o los robots de cocina ahorran tiempo para batir masas y no son demasiado caros. Una varilla batidora es esencial para batir claras de huevo. Además, es útil para eliminar los grumos de las mezclas. Las tablas de amasar de mármol resultan muy indicadas para estirar masas de galleta.

# ingredientes

La mayoría de las galletas de este libro se elaboran con tres ingredientes básicos: mantequilla, azúcar y harina, a los que a menudo se añaden otros, como huevos, chocolate, frutos secos y vainilla. La mantequilla no debe contener sal y el azúcar debe ser granulado, salvo si se indica lo contrario.

## **mantequilla y otras grasas**

La mantequilla sin sal es la mejor para elaborar galletas. Para las masas de galleta trabajadas a mano, utilice mantequilla firme y fría; para las masas batidas, use mantequilla a temperatura ambiente, y para las masas escaldadas, corte la mantequilla en dados antes de calentarla suavemente. La manteca para cocinar y los aceites vegetales de sabor suave también se emplean en lugar de mantequilla, y son una buena elección para las personas que sufren alergia o intolerancia a los lácteos.

## **azúcar y otros edulcorantes**

Los diferentes azúcares aportan sus particulares sabores y texturas a las galletas. El azúcar blanquilla confiere dulzor y da como resultado una galleta más crujiente, mientras que el azúcar moreno es más sabroso y permite obtener una galleta más blanda y esponjosa. El azúcar extrafino es muy recomendable para la elaboración de galletas porque se mezcla bien con la mantequilla. Pero, dado que es difícil de encontrar, el azúcar granulado es un buen sustituto. Puede experimentar con diferentes proporciones de azúcar blanquilla y moreno para crear su sabor y textura preferidos. El azúcar de lustre se utiliza habitualmente para espolvorear galletas y para preparar glaseos y glaseados. El sirope dorado, el jarabe/sirope de arce, la miel y la melaza negra también se suelen emplear para elaborar galletas, en lugar del azúcar o combinados con él.

## **harinas de trigo y de otros cereales**

La mayoría de las galletas se preparan con harina de trigo o, con menor frecuencia, con harina leudante. A veces se usa harina de trigo integral, pero las galletas resultantes tienen una textura más densa y pesada. También se pueden emplear harinas de otros cereales —a menudo mezcladas con harina de trigo—, como harina de maíz, de avena o de arroz. Los copos de avena y los frutos secos molidos son alternativas habituales a la harina.

## **huevos**

Los huevos enriquecen las masas de galleta y ligan los ingredientes. Para obtener los mejores resultados, utilice huevos a temperatura ambiente. Cuando bata claras, hágalo siempre en un cuenco limpio y sin grasa.

## **Otros ingredientes y aderezos**

- Las frutas secas, como las uvas pasas, los orejones de albaricoque y las grosellas rojas, son un añadido habitual a las masas de galleta. Son de por sí dulces, por lo que podrá utilizar menos azúcar en la masa. Las distintas frutas secas a menudo se pueden intercambiar en las recetas.
- Los frutos secos son otro añadido frecuente, tanto enteros como picados, fileteados o molidos. Aportan textura y sabor.
- Las semillas, como las de girasol, de sésamo o de amapola, a menudo se añaden a las masas básicas de galleta, especialmente a las integrales o saladas.
- El chocolate se emplea mucho en la elaboración de galletas, sobre todo como aromatizante, pero también como aderezo y a veces como aglutinante. El cacao en polvo se puede añadir a la masa básica de galleta; también sirve para espolvorearlas una vez horneadas. Las pepitas de chocolate se suelen agregar a la masa. Los chocolates negro, con leche o blanco se pueden fundir y añadir a la masa o utilizarse como cobertura para bañar las galletas horneadas o para decorarlas.
- La glasa real —una combinación de azúcar de lustre, clara de huevo y zumo de limón que se endurece al secarse y cuyo color se puede variar con colorantes alimentarios— a menudo se usa para decorar galletas horneadas. La crema de chocolate con avellanas y la crema de limón inglesa —una crema preparada con zumo de limón, azúcar, mantequilla y yemas de huevo— son aderezos habituales, y también se usan para rellenar sándwiches de galletas.
- Otros ingredientes que suelen emplearse en la elaboración de galletas son las especias, las hierbas, la vainilla, el café, la corteza de cítricos, el extracto de almendra y el de naranja.



# elaboración de galletas

A pesar de la enorme diversidad de galletas que se elaboran a lo largo y ancho del mundo, solo hay cinco tipos principales de masa: masa esponjada, masa trabajada a mano, masa escaldada, masa batida y masa combinada.

Las masas esponjadas se hacen con mantequilla ablandada batida con azúcar hasta que adquiere una consistencia esponjosa. A continuación se mezcla con harina, huevos y otros ingredientes. Las clásicas galletas de mantequilla se hacen con este método.

Las masas trabajadas a mano se preparan con mantequilla firme y fría, que se incorpora con los dedos a la harina. Luego se mezcla con huevos, leche u otro líquido. El paquetito vienés es una de las galletas clásicas hechas con este método.

Las masas escaldadas se hacen con mantequilla derretida junto con azúcar o sirope, y se mezclan con los ingredientes secos. Las galletas de pan de especias en forma de figuras se elaboran con este método.

Las masas batidas se hacen con huevos batidos junto con azúcar (o con merengue), y a continuación se incorporan los ingredientes secos a la mezcla. Los clásicos *macarons* se elaboran con este método.

Las masas combinadas se consiguen poniendo todos los ingredientes en un cuenco y batiéndolos. La mayoría de las galletas que se preparan con este método se pueden batir en una batidora o en un robot de cocina. Los ingredientes en trozos, como frutas o frutos secos, se añaden al final.

## **galletas sin amasar**

Se elaboran poniendo cucharadas de masa de galleta en una placa de horno. Pueden ser blandas o firmes y suelen ser gruesas. También se pueden hacer con masa escaldada. En este caso, la preparación se extiende en la placa de horno; así se obtienen unas galletas grandes, planas, finas y crujientes. Suelen ser maleables y se pueden modelar mientras están calientes: es posible enrollarlas alrededor del mango de una cuchara de madera para crear tubos, en un rodillo para obtener tejas, o moldearlas alrededor de una naranja cubierta con papel de aluminio para conseguir cestitas.



### **galletas amasadas**

Las galletas amasadas, que se elaboran con una masa de galleta firme que se puede estirar en una encimera enharinada, se hacen con masa esponjada, escaldada o amasada a mano, que se deja enfriar en el frigorífico antes de estirla. Son idóneas para prepararlas con los niños, a quienes les encanta cortar galletas con formas con cortapastas.

Las masas trabajadas a mano también son ideales para hacer galletas multicolores. Divida la masa por la mitad y amase una parte junto con unas gotas de colorante alimentario o 1 cucharadita de cacao en polvo. Deje que ambas mitades se enfrien en el frigorífico y, a continuación, estírelas por separado hasta obtener láminas de masa del mismo grosor. Con un cortapastas, corte galletas de las dos masas, y con uno más pequeño, corte el centro de las galletas. Intercambie con cuidado los centros de uno y otro color para que las galletas tengan un centro de diferente tono. Como alternativa, puede hacer galletas espirales. Pincele con clara de huevo la lámina de masa sin colorante añadido y coloque la lámina coloreada encima. Enrolle la masa apretando bien y corte el rollo en rodajas finas.

### **galletas hechas con manga pastelera**

Estas se suelen elaborar con masa esponjada, porque es suficientemente blanda para ponerla con una manga pastelera. Pero también se pueden preparar con masa batida. Las galletas hechas con manga pastelera tienen una apariencia profesional y se modelan con rapidez y facilidad. Es posible darles forma de rosetas, de deditos, de redondeles o de bolas.

### **galletas modeladas**

Las masas firmes se pueden colocar en moldes. También es posible amasar trozos formando bolas o tiras y modelarlas a mano. Las tiras de masa se pueden modelar en forma de trenzas o lazos. El *shortbread* es una de las galletas clásicas que se hacen con moldes; para ellas existen moldes especiales. Los *pretzels*, en cambio, se modelan a mano.







### **barritas de galleta**

Las barritas de galleta, que se suelen hacer con masa esponjada, amasada a mano o escaldada y se hornean en un molde, pueden variar mucho de forma, tamaño y textura. Habitualmente se cortan en cuadrados, rectángulos o triángulos, y pueden ser blandas y esponjosas o firmes y crujientes. A menudo se elaboran con una capa base de galleta y una deliciosa crema encima, y a veces se coronan con un aderezo. Los *blondies*, los *brownies* y las barritas de limón son barritas de galleta clásicas.

### **galletas frías**

La masa para hacer galletas frías se puede conservar en el frigorífico durante 1-2 semanas, de modo que es posible preparar solo unas cuantas galletas cada vez y consumirlas siempre recién horneadas, o elaborar la masa con antelación para ahorrar tiempo. Se hacen con una masa firme y se pueden hacer con masa esponjada, amasada a mano o escaldada. La masa para elaborar galletas frías se puede conservar en un recipiente, y se hornea en un molde o se amasa formando bolas. Como alternativa, se puede amasar en forma de cilindro, envolverlo en film transparente o en papel sulfurizado y cortarlo en rodajas para crear galletas.

### **galletas que no necesitan horneado**

Este tipo de galletas se asientan refrigerándolas en el frigorífico o a temperatura ambiente en lugar de horneándolas. Se elaboran con masa escaldada —normalmente compuesta por una mezcla de mantequilla y azúcar o sirope—, a la que se añaden ingredientes secos, como trozos de galleta, copos de cereales, frutas o frutos secos, nubes de azúcar y chocolate. A continuación se pone en un molde, presionándola hacia abajo, y se deja enfriar hasta que se asienta.

# cómo hornear, enfriar y conservar las galletas

Los distintos tipos de galletas necesitan hornearse a diferentes temperaturas, por lo que es importante seguir siempre las instrucciones de la receta. Las barras se hornean a temperatura baja-moderada. Las galletas sin amasar se hornean a temperatura moderada para que se extiendan y estén crujientes por fuera, pero conservándose blandas y esponjosas por dentro. Las galletas hechas con manga pastelera, las amasadas y las frías se hornean a temperatura moderada-alta. Algunas galletas, como los *biscotti* y los *cantucci*, se hornean dos veces. Primero en forma de cilindro de masa, que después se corta en rodajas para formar las galletas, las cuales se vuelven a hornear para que estén crujientes.

Las temperaturas varían de un horno a otro, por lo que es aconsejable que compruebe si las galletas están hechas un par de minutos antes de su tiempo de horneado para evitar que se cuezan en exceso. La temperatura en el interior del horno también puede variar, por lo que conviene rotar las placas en los estantes a mitad del horneado para asegurarse de que se cocinen uniformemente. No hornee más de dos placas cada vez, para que no baje la temperatura del horno.

Las galletas horneadas en placas se deben dejar asentarse durante unos minutos en estas antes de trasladarlas a una rejilla para que se enfríen. Esto permite que el aire circule alrededor de las galletas y evita que la humedad caliente se condense y las galletas se revengan. Es preferible dejar que la masa de las barras de galleta se enfríe en el molde antes de cortarlas y desmoldarlas, aunque trasladar el molde a una rejilla ayuda a acelerar el proceso de enfriamiento.

Es mejor comer las galletas recién horneadas, aunque muchas se conservan bien. Cuando se hayan enfriado, introdúzcalas en un recipiente hermético. Las galletas sin rellenar y sin decorar también se pueden congelar. Congélelas en una sola capa en placas de horno, a continuación trasládalas a un recipiente hermético y congélelas hasta que las necesite. Para descongelarlas, páselas a una rejilla y déjelas a temperatura ambiente durante 30 minutos.









# decoración de galletas

Para glasear galletas y piruletas de galleta —que son galletas horneadas con un palito para piruletas o un palito de polo insertado— habitualmente se utilizan glasa real y chocolate fundido. También puede emplearse glaseado comprado en las tiendas, *fondant* o crema de mantequilla (*buttercream*). Puede coronarlas con hebras de azúcar de colores o con otros pequeños dulces, o deje volar su imaginación. Se decoran de muchas formas, pero una de las mejores es con glasa real (véase la receta en la página 25), ya que no ablanda la galleta y tiene un precioso brillo cuando se endurece.

## elaboración de piruletas de galleta

Una piruleta de galleta es una galleta con un palito decorada con glasa o con glaseado. La masa de galleta dulce es idónea para elaborarla. Estire la masa de galleta hasta obtener una lámina de 0,5-1 cm de grosor. Corte galletas con un cortapastas con la forma que prefiera, inserte un palito para piruletas en la base, en el centro de la parte más gruesa de la masa, y empújelo hasta la mitad de la galleta. Alise la superficie de la masa con los dedos, con cuidado de que el palito quede cubierto, y hornee las piruletas según las instrucciones de la receta, aumentando un poco el tiempo de horneado, dado que las galletas probablemente serán más gruesas que en la receta original.

## utensilios

No necesitará demasiados utensilios especiales para la mayoría de las decoraciones para galletas, pero es útil tener a mano los siguientes:

- placas de horno
- papel sulfurizado
- palitos para piruletas
- una cuchara para helado
- mangas pasteleras para glaseado desechables
- boquillas de manga pastelera decorativas, números 1-3 (el número 3 para delinear y los números 1-2 para diseños más complejos)
- acopladores para cambiar las boquillas de la manga pastelera
- botellas atomizadoras para poner glosas y glaseados
- recipientes pequeños para glosas y glaseados de diferentes colores
- palillos
- glosas, glaseados, chocolates, chocolates coloreados para fundir
- un soporte de espuma de poliestireno para piruletas

## consejos para hacer decoraciones con manga pastelera

Puede utilizar una manga pastelera, provista de una boquilla pequeña, para decorar las piruletas de galleta con mezclas de consistencia blanda, como la glasa real (véase la receta en la página siguiente) o las nubes de azúcar derretidas.

- Para montar una manga pastelera, introduzca la boquilla de metal o de plástico por la parte más ancha de la manga hasta que atraviese la punta de la misma y se coloque en su sitio.
- Para rellenar una manga pastelera, sosténgala con una mano y ponga la mezcla con la otra.
- Para poner mezclas con una manga pastelera necesitará las dos manos. Sostenga la manga horizontalmente con una mano y ponga la punta del dedo encima del extremo de la boquilla; con la otra mano, retuerza y apriete el extremo grande de la manga hasta que note que la mezcla o masa ha bajado hasta la boquilla y la manga esté firme.
- Practique con la manga pastelera en un pedazo de papel sulfurizado antes de empezar a decorar las galletas. Sostenga la manga con una mano y apriétela con la otra para poner la mezcla. Cuando haya completado la decoración, mantenga la boquilla hacia abajo y súbala con un movimiento rápido para detener el flujo de la preparación.
- Cuando domine la técnica, ya puede empezar a decorar las galletas. Primero, delimite el borde de la misma con glasa o glaseado con la manga pastelera, y, a continuación, utilice una botella atomizadora para rellenar la superficie delimitada. Llene el centro de la galleta casi por completo con glasa o glaseado y use un palillo para empujar la glasa o el glaseado hacia los bordes. Elimine las burbujas con el palillo.
- Deje que la glasa o el glaseado del primer color se asiente (un mínimo de 2-3 horas) antes de añadir un segundo color. Limpie concienzudamente la manga pastelera, la boquilla y la botella atomizadora antes de usarlas con glases o glaseados de otros colores.
- Añada *sprinkles*, perlas de azúcar y otras golosinas, mientras la glasa o el glaseado estén húmedos.
- Puede utilizar un rotulador con tinta alimentaria para escribir encima del chocolate como forma de decorar galletas. Con un pincel para acuarela fino y limpio, es posible pintar con colorante alimentario directamente encima del glaseado endurecido para crear líneas, puntos u otros motivos.
- Deje que las galletas decoradas se asienten durante 24 horas antes de envolverlas o de guardarlas.



## glasa real

560 g de azúcar de lustre  
2 cucharadas de claras de huevo deshidratadas  
6 cucharadas de agua

Mezcle todos los ingredientes con una batidora a baja velocidad durante 8-10 minutos, o hasta que la glasa pierda su brillo. Añada más agua, cucharadita a cucharadita, si la glasa está demasiado compacta. Es preciso que tenga la consistencia correcta para poder aplicarla con una manga pastelera. En la decoración de galletas, es de suma importancia la consistencia de la glasa real. Haga el test de «los 10 segundos» para comprobar la consistencia: arrastre un cuchillo a través de la superficie de la glasa y cuente hasta 10. Si la superficie de la glasa vuelve a quedar lisa en 5-10 segundos, está lista para usar. Si tarda más de 10 segundos, la glasa está demasiado espesa. Si tarda menos de 5-10 segundos, está demasiado líquida. Divida la glasa en varios cuencos, según la cantidad que necesite de cada color, y añada el colorante. Cubra los recipientes con papel de cocina húmedo para evitar que la glasa se seque.

# galletas clásicas

Estas galletas clásicas se elaboran desde hace décadas y se siguen contando entre las favoritas: desde las galletas de mantequilla de cacahuete hasta las *snicker doodles*, pasando por las *lebkuchen* y las legendarias Neiman Marcus con pepitas de chocolate. Todas ellas son básicas en el repertorio de cualquier repostero galletero que se precie.



# shortbread escocés

véanse variaciones en la página 41

Esta versión del *shortbread* clásico —mantecoso, con tendencia a desmigajarse y muy sencillo de hacer— le encantará. Puede utilizar esta receta para preparar galletas o como base para tartas de queso u otros postres.

100 g de harina de trigo  
2 cucharadas de harina de arroz  
75 g de azúcar granulado

340 g de mantequilla  
2 cucharaditas de azúcar granulado,  
para espolvorear

Forre un molde de 18 x 28 cm con papel de aluminio. Tamice la harina de trigo en un cuenco grande y añada la harina de arroz y el azúcar. Ralle la mantequilla en el cuenco con los ingredientes secos una vez la saque del frigorífico. Amase la mezcla con las yemas de los dedos hasta que adquiera la consistencia de unas migas de pan. Ponga la masa en el molde preparado, presionándola hacia abajo, y alise la superficie con una espátula. Deje que se enfríe en el frigorífico durante 1 hora.

Precaliente el horno a 150 °C. Hornee el *shortbread* durante 45-50 minutos. Parecerá hecho antes de estarlo, de modo que asegúrese de hornearlo 45 minutos como mínimo. Retírelo del horno, espolvoréelo con azúcar granulado y córtelo en rectángulos. Déjelo enfriar durante 20 minutos. A continuación, desmóldelo. Conserve los rectángulos de *shortbread* en un recipiente hermético durante un máximo de 5 días.

*Para preparar 18 galletas*



# galletas de jengibre y frutos secos

*véanse variaciones en la página 42*

Estas galletas con costra de azúcar, crujientes y especiadas, son una delicia.

60 g de mantequilla, derretida y enfriada  
2 cucharadas de melaza negra  
85 g de azúcar mascabado oscuro  
1 huevo  
125 g de harina de trigo

1 cucharadita de bicarbonato sódico  
1 cucharadita de jengibre molido  
¼ de cucharadita de pimienta de Jamaica  
azúcar granulado, para decorar

Precalente el horno a 180 °C. Mezcle la mantequilla derretida y enfriada con la melaza negra, el azúcar mascabado moreno y el huevo en un cuenco grande. En otro recipiente, tamice el resto de los ingredientes secos e incorpórelos a la preparación de mantequilla.

Utilizando más o menos 1 ½ cucharadas de masa cada vez, forme bolas. Colóquelas, separadas 5 cm unas de otras, en una placa de horno antiadherente o forrada con papel sulfurizado. Aplane ligeramente las bolas formando discos de 3 cm.

Deje que las galletas se enfríen en el frigorífico durante 1 hora antes de hornearlas. Espolvoréelas con azúcar granulado y hornéelas en el horno precalentado durante 10-12 minutos. Las galletas primero se esponjarán y después se asentarán, cuando estén hechas. Trasládelas a una rejilla para que se enfríen. Consérvelas en un recipiente hermético durante un máximo de 5 días.

*Para preparar 18 galletas*





# galletas Anzac

véanse variaciones en la página 43

Las galletas Anzac —que originalmente se comían en Australia el 25 de abril para conmemorar a los soldados caídos en la batalla de Galipoli en 1915, durante la primera guerra mundial— hoy son populares en todo el mundo.

160 g de copos de avena

150 g de harina de trigo

85 g de azúcar moreno de caña claro

40 g de copos de coco

100 g de mantequilla

2 cucharadas de sirope dorado

½ cucharadita de bicarbonato sódico

1 cucharada de agua caliente

Precalente el horno a 180 °C. Forre 2 placas de horno con papel sulfurizado. Mezcle la avena, la harina, el azúcar y el coco en un cuenco. Derrita la mantequilla junto con el sirope dorado en una cacerola a fuego bajo. En otro recipiente, incorpore bien el bicarbonato sódico con el agua caliente y añádale removiendo a la preparación de mantequilla. Vierta la mezcla de mantequilla caliente en el cuenco con los ingredientes secos y remueva. Ponga cucharadas de masa en las placas de horno preparadas, separadas 5 cm unas de otras, y aplánelas ligeramente con la parte posterior de un tenedor húmedo. Hornee las galletas en el horno precalentado durante 10-12 minutos, hasta que se doren. Trasládelas a una rejilla para que se enfrien por completo. Consérvelas en un recipiente hermético durante un máximo de 5 días.

*Para preparar 18 galletas*

# lebkuchen

véanse variaciones en la página 44

Estas clásicas galletas alemanas de miel y especias son muy populares, sobre todo en Navidad.

para las galletas

1 huevo

125 g de azúcar moreno de caña claro

175 g de miel

175 g de melaza negra

375 g de harina de trigo

1 ¼ cucharaditas de nuez moscada molida

1 ¼ cucharaditas de canela molida

½ cucharadita de clavos de olor molidos

½ cucharadita de pimienta de Jamaica

para la glasa

175 g de azúcar de lustre

1 cucharada de clara de huevo

1 cucharada de zumo de limón

la ralladura de 1 limón

Engrase 3 placas de horno. Bata el huevo junto con el azúcar en un cuenco hasta que la mezcla adquiera una consistencia ligera y esponjosa. Añada, sin dejar de remover, la miel junto con la melaza negra. En otro recipiente, tamice la harina junto con las especias, e incorpore, sin dejar de remover, a la preparación de huevo. Deje que la masa se enfríe en el frigorífico para que se asiente durante unas 2 horas o durante toda la noche. Precaliente el horno a 180 °C. Estire la masa hasta que tenga un grosor de 0,5 cm y córtela en rectángulos de 7,5 x 5 cm. Colóquelos en las placas preparadas y hornéelos en el horno precalentado durante 10-12 minutos.

Traslade las *lebkuchen* a una rejilla para que se enfrien. Tamice el azúcar de lustre en un cuenco, añada la clara de huevo y el zumo y la ralladura del limón, y remueva. Pincele los rectángulos con la glasa. Deje que la glasa se asiente y, a continuación, conserve las *lebkuchen* en un recipiente hermético durante un máximo de 5 días.

*Para preparar 18 galletas*



# galletas neiman marcus

véanse variaciones en la página 45

Según la anécdota que catapultó a estas galletas a la fama, en una ocasión una clienta de un establecimiento Neiman Marcus pagó por error 180 euros por la receta de estas galletas en vez de 1,80.

110 g de mantequilla

175 g de azúcar moreno de caña claro

1 huevo

2 cucharaditas de extracto de vainilla

200 g de harina de trigo

½ cucharadita de bicarbonato sódico

½ cucharadita de levadura en polvo

¼ cucharadita de sal

1 ½ cucharaditas de café instantáneo en polvo

400 g de pepitas de chocolate negro

Precaliente el horno a 190 °C. En un cuenco, bata la mantequilla junto con el azúcar. A continuación, añada el huevo y la vainilla. En otro recipiente, tamice el resto de los ingredientes secos, incluso el café en polvo. Incorpore, si dejar de remover, la mezcla de los ingredientes secos a la de mantequilla y agregue las pepitas de chocolate.

Amase en forma de bolas. Colóquelas en una placa de horno antiadherente, separadas 5 cm unas de otras, y aplánelas con los dedos. Hornee las galletas en el horno precalentado durante 8-10 minutos. Retírelas del horno y déjelas enfriar durante 5 minutos. Consérvelas en un recipiente hermético durante un máximo de 4-5 días.

*Para preparar 24 galletas*



# snicker doodles

véanse variaciones en la página 46

Las *snicker doodles* son unas galletas muy delicadas y frágiles. ¡No podrá comer solo una!

190 g de harina de trigo

1 cucharadita de crémor tártaro

½ cucharadita de bicarbonato sódico

1 cucharadita de canela molida

¼ de cucharadita de sal

450 g de mantequilla

175 g de azúcar granulado

1 huevo

Precalente el horno a 200 °C. Tamice la harina en un cuenco junto con el crémor tártaro, el bicarbonato sódico y la mitad de la canela, y, a continuación, añada la sal. En otro recipiente, bata la mantequilla junto con un poco menos de 25 g del azúcar. Agregue el huevo.

Incorpore los ingredientes secos a la mezcla de mantequilla y remueva hasta obtener una masa blanda y homogénea. Envuélvala en papel sulfurizado y deje que se enfríe en el frigorífico durante unos 30 minutos o hasta que se asiente. En un plato plano, mezcle el azúcar y la canela restantes. Amase en forma de bolas pequeñas y páselas por el azúcar con canela.

Coloque las bolas en una placa de horno, separadas 5 cm como mínimo unas de otras, ya que la masa se extenderá y se creará una galleta muy fina. Aplane un poco las bolas con la parte posterior de un tenedor húmedo. Hornee las galletas en el horno precalentado durante 10-12 minutos. Retírelas del horno y déjelas enfriar durante 5 minutos.

Conserve las *snicker doodles* en un recipiente hermético durante un máximo de 5 días.

*Para preparar 24 galletas*





# pretzels

véanse variaciones en la página 47

Los *pretzels* son muy divertidos de hacer y fáciles de modificar: por ejemplo, puede dividir la mezcla y preparar *pretzels* con diferentes sabores.

255 g de harina de trigo  
2 cucharadas de azúcar extrafino  
2 cucharaditas de levadura seca activa  
250 ml de agua templada

55 g de mantequilla, derretida y enfriada  
½ cucharadita de sal  
1 yema de huevo  
2 cucharadas de azúcar granulado

Precaliente el horno a 190 °C. En un cuenco, mezcle 4 cucharadas de la harina con el azúcar extrafino y la levadura seca. Agregue el agua templada y remueva hasta obtener una pasta. Déjela reposar en un lugar cálido durante 5 minutos.

En otro recipiente, mezcle la harina restante con la sal. A continuación, añada la preparación de levadura y la mantequilla a la de harina. Remueva bien. En una encimera enharinada, amase durante 5 minutos. Después, ponga la masa en un cuenco engrasado y deje que suba en un lugar cálido durante 30 minutos. Divida la masa en 24 porciones. Amase cada una en forma de *pretzel*.

Coloque los *pretzels* en una placa de horno engrasada. En un cuenco, mezcle la yema de huevo con 1 cucharadita de agua y pincele los *pretzels* con la preparación resultante. Espolvóreelos con azúcar granulado y hornéelos en el horno precalentado durante 10 minutos o hasta que se doren. Retírelos del horno y deje que se enfrien sobre unas rejillas. Consérvelos en un recipiente hermético durante un máximo de 2-3 días.

*Para preparar 24 pretzels*

# galletas de mantequilla de cacahuete

véanse variaciones en la página 48

Estas galletas, ricas y cremosas, harán las delicias de los amantes de la mantequilla de cacahuete.

**200 g de harina de trigo**

**½ cucharadita de bicarbonato sódico**

**110 g de mantequilla**

**100 g de azúcar granulado**

**85 g de azúcar moreno de caña claro**

**1 huevo**

**250 g de mantequilla de cacahuete con trocitos**

**una pizca de sal**

En un cuenco, tamice la harina junto con el bicarbonato sódico. En otro, bata la mantequilla junto con los azúcares hasta que la mezcla adquiera una consistencia suave y cremosa. A continuación, añada el huevo, la mantequilla de cacahuete y la sal a la preparación de harina. Agregue la mezcla de mantequilla y azúcar y remueva hasta obtener una consistencia fina y homogénea. Envuelva la masa en papel de aluminio o en papel sulfurizado y deje que se asiente en el frigorífico durante un mínimo de 2 horas o, mejor, toda la noche.

Precalente el horno a 170 °C. Amase con forma de bolas de 3 cm y colóquelas en placas de horno, separadas 5 cm unas de otras. Aplánelas un poco con la parte posterior de un tenedor húmedo. Hornéelas en el horno precalentado durante 15 minutos, hasta que se doren.

Retire las galletas del horno y deje que se enfrien. Consérvelas en un recipiente hermético durante un máximo de 5 días.

*Para preparar 24 galletas*





# rugelach

véanse variaciones en la página 49

Estas pastas judías tradicionales se sirven en la fiesta de Janucá. Tenga cuidado de que la cocina no esté demasiado caliente cuando prepare la masa; de lo contrario será difícil de manipular.

para las galletas  
225 g de mantequilla  
225 g de queso crema  
300 g de harina de trigo

para el relleno  
150 g de azúcar extrafino  
75 g de pasas  
1 cucharadita de canela molida  
90 g de almendras molidas

Bata la mantequilla junto con el queso crema hasta que la mezcla adquiera una consistencia fina y homogénea. Vaya añadiendo poco a poco la harina, una pequeña cantidad cada vez, sin dejar de batir. Amase ligeramente hasta que se haya incorporado la harina. Deje que se enfríe en el frigorífico hasta que se asiente. Mientras la masa se enfría, prepare el relleno. Mezcle 100 g del azúcar con las pasas, la canela y las almendras en un cuenco. Estire la mitad de la masa entre 2 láminas de film transparente algo enharinadas. Trabaje con rapidez, ya que la masa es difícil de manipular cuando se calienta. Amásela en forma de rectángulo y córtela en triángulos del tamaño de porciones de tarta, con los lados más largos que la base. Repita con la otra mitad de la masa.

Precalente el horno a 180 °C. Extienda una pequeña cantidad de relleno sobre los triángulos de masa y enróllelos desde el lado más largo hacia la punta. Coloque los rollos rellenos en varias placas de horno con la punta hacia abajo. Espolvóreelos con el azúcar restante y hornéelos en el horno precalentado durante 15-18 minutos, hasta que se doren. Sirva los *rugelach* calientes o fríos. Consérvelos en un recipiente hermético durante un máximo de 3-5 días.

*Para preparar 36 galletas*



variaciones

## ***shortbread* escocés**

véase la receta básica en la página 27

### ***shortbread* de naranja**

Prepare la masa de *shortbread* básica, pero reduzca el extracto de vainilla a 1 cucharadita y añada la ralladura de 1 naranja (2-3 cucharaditas).

### ***shortbread* danés de Navidad**

Elabore la masa de *shortbread* básica, pero reduzca el extracto de vainilla a 1 cucharadita y añada 1 cucharadita de canela molida y otra de semillas de cardamomo molidas.

### ***shortbread* caramelizado**

Prepare la masa de *shortbread* básica, pero retírela del horno tras 30 minutos de horneado. Bata 1 huevo junto con 85 g de azúcar moreno y 3 cucharadas de jarabe de arce, vierta la mezcla resultante sobre el *shortbread*, introdúzcalo en el horno y hornéelo 20 minutos más. No espolvoree con azúcar.

### ***shortbread* de avellanas**

Elabore la masa de *shortbread* básica, pero reduzca la harina a 150 g y añada 25 g de avellanas tostadas finamente molidas.

### **rectángulos de *shortbread* bañados en chocolate negro**

Prepare la masa básica y hornéela, pero no la espolvoree con azúcar. Corte el *shortbread* en rectángulos y sumérjalos hasta la mitad en chocolate negro fundido. Elimine el exceso de chocolate y colóquelos sobre papel sulfurizado.



variaciones

## **galletas de jengibre y frutos secos**

véase la receta básica en la página 28

### **galletas ligeras de jengibre y frutos secos**

Prepare la masa de galleta básica, pero sustituya la melaza negra por el sirope dorado y añada 2 cucharadas de jengibre confitado picado.

### **galletas de jengibre y nueces**

Elabore la masa de galleta básica y agregue 50 g de nueces picadas.

### **galletas de jengibre y piña**

Prepare la masa de galleta básica e incorpore 100 g de piña confitada troceada.

### **galletas de jengibre, ron y coco**

Elabore la masa de galleta básica, pero sustituya 25 g de la harina de trigo por 20 g de copos de coco y añada 2 cucharadas de ron negro.

### **galletas de jengibre y frutos secos con especias**

Prepare la masa de galleta básica y agregue 1 cucharadita de pimienta de Jamaica molida.

### **galletas de jengibre, frutos secos y canela**

Elabore la masa de galleta básica y añada 2 cucharaditas de canela.



variaciones

## galletas Anzac

véase la receta básica en la página 30

### **galletas Anzac con nueces de macadamia**

Prepare la masa de galleta básica, pero reduzca los copos de coco a la mitad y añada 25 g de nueces de macadamia picadas.

### **galletas Anzac con cerezas**

Elabore la masa de galleta básica e incorpore 50 g de cerezas rojas escarchadas troceadas.

### **galletas Anzac con pepitas de chocolate negro**

Prepare la masa de galleta básica y agregue 150 g de pepitas de chocolate negro.

### **galletas Anzac de jengibre y chocolate negro**

Elabore la masa de galleta básica y añada 1 cucharadita de jengibre molido y 100 g de jengibre confitado finamente picado. Funda 225 g de chocolate negro y extiéndalo sobre las galletas, y, a continuación, deje que se asienten.

### **galletas Anzac de piña y mango**

Prepare la masa de galleta básica e incorpore 50 g de piña deshidratada troceada y la misma cantidad de mango deshidratado troceado.





variaciones

## ***lebkuchen***

véase la receta básica en la página 31

### ***lebkuchen de limón confitado***

Prepare la masa de galleta básica y añada 100 g de corteza de limón confitada finamente picada.

### ***lebkuchen de pacanas***

Elabore la masa de galleta básica y agregue 50 g de pacanas picadas gruesas.

### ***lebkuchen doradas***

Prepare la masa de galleta básica, pero sustituya la melaza negra por jarabe de arce.

### ***lebkuchen de bizcocho de zanahoria con glaseado de queso crema***

Elabore la masa de galleta básica y añada 70 g de zanahorias finamente ralladas. Omita la glasa y sustitúyala por un glaseado de queso crema.

### ***lebkuchen con pasas***

Prepare la masa de galleta básica e incorpore 40 g de pasas finamente troceadas.

### ***lebkuchen con glasa real al schnapps***

Elabore y hornee la masa de galleta básica, pero sustituya el zumo de limón por *schnapps* de manzana.

variaciones

## galletas neiman marcus

véase la receta básica en la página 33

### **galletas Neiman Marcus crujientes con toffee**

Prepare la masa de galleta básica y añada 100 g de barras de *toffee* duro machacadas.

### **galletas Neiman Marcus con frutos del bosque**

Elabore la masa de galleta básica, pero omita el café y agregue 25 g de arándanos deshidratados y la misma cantidad de arándanos rojos deshidratados.

### **galletas Neiman Marcus ultrachocolate**

Prepare la masa de galleta básica, pero sustituya el café por cacao en polvo y añada 150 g de pepitas de chocolate negro y otras tantas pepitas de chocolate blanco.

### **galletas Neiman Marcus con muesli sin lácteos**

Elabore la masa de galleta básica, pero utilice margarina en lugar de mantequilla. Sustituya 60 g de la harina por la misma cantidad de muesli.

### **galletas Neiman Marcus con nueces**

Prepare la masa de galleta básica y añada 25 g de nueces picadas. Coloque media nuez encima de cada galleta antes de hornearlas.





variaciones

## ***snicker doodles***

véase la receta básica en la página 34

### ***snicker doodles de pasas***

Prepare la masa de galleta básica y añada 70 g de pasas.

### ***snicker doodles de chocolate con especias y vainilla***

Elabore la masa de galleta básica y agregue ½ cucharadita de jengibre molido, ½ cucharadita de cardamomo molido, ½ cucharadita de pimienta de Jamaica molida, 2 cucharaditas de extracto de vainilla y 150 g de pepitas de chocolate negro.

### ***snicker doodles de jengibre***

Prepare la masa de galleta básica e incorpore 3 cucharadas de jengibre confitado picado.

### ***snicker doodles de caramelo de mantequilla (butterscotch)***

Elabore la masa de galleta básica y añada 100 g de pepitas de *butterscotch* y 55 g de almendras picadas.

### ***snicker doodles de cerezas sin lácteos***

Prepare la masa de galleta básica, pero sustituya la mantequilla por margarina y agregue 100 g de cerezas escarchadas troceadas.

variaciones

## ***pretzels***

véase la receta básica en la página 37

### ***pretzels de naranja y comino***

Prepare la masa de *pretzel* básica. Una vez que haya subido, añada 2 cucharaditas de semillas de comino y la misma cantidad de corteza de naranja confitada picada.

### ***pretzels con pepitas de chocolate negro***

Elabore la masa de *pretzel* básica. Una vez que haya subido, agregue 100 g de pepitas de chocolate negro.

### ***pretzels especiados***

Prepare la masa de *pretzel* básica, e incorpore 1 cucharadita de pimienta de Jamaica y 1 cucharadita de jengibre molido.

### ***pretzels de canela***

Elabore la masa de *pretzel* básica. Una vez que haya subido, añada 1 cucharadita de canela. Cuando ya estén horneados, tamice otra cucharadita de canela sobre los *pretzels*.

### ***pretzels de mantequilla de cacahuete***

Sustituya 115 g de la mantequilla por mantequilla de cacahuete y prosiga con la receta básica. Antes de hornear los *pretzels*, esparza por encima 2 cucharadas de cacahuets tostados machacados y espolvoréelos con el azúcar granulado.





variaciones

## galletas de mantequilla de cacahuete

véase la receta básica en la página 38

### **galletas de mantequilla de cacahuete y plátano con pepitas de chocolate negro**

Prepare la masa de galleta básica y añada 150 g de pepitas de chocolate negro y 1 plátano pequeño muy maduro machacado.

### **galletas de mantequilla de cacahuete y avena sin lácteos**

Elabore la masa de galleta básica, pero sustituya la mantequilla por margarina. Omita 60 g de la harina y sustitúyala por 75 g de copos de avena.

### **galletas de mantequilla de cacahuete con cobertura de queso crema**

Prepare y hornee la masa de galleta básica. Cuando las galletas se hayan enfriado, mezcle 225 g de queso crema con 2 cucharadas de azúcar de lustre. A continuación, extienda la cobertura de queso crema sobre las galletas. Esparza pepitas de chocolate negro. Es preferible consumir estas galletas el mismo día que se preparan; de lo contrario, consérvelas en el frigorífico y consúmalas al día siguiente.

### **sándwiches de galletas de mantequilla de cacahuete y chocolate con leche**

Elabore y hornee la masa de galleta básica. Cuando se hayan enfriado, ponga 40 g de chocolate con leche troceado en un cuenco con 2 cucharadas de mantequilla de cacahuete cremosa, 1 cucharada de azúcar de lustre y una pizca de sal. Lleve a ebullición 3 cucharadas de nata para montar en una cacerola. Vierta la nata en la mezcla de chocolate. Remueva bien, deje que se enfríe en el frigorífico hasta que se espese lo suficiente para extenderla, y rellene los sándwiches de galletas.



variaciones

## ***rugelach***

véase la receta básica en la página 40



### ***rugelach de limón***

Prepare la masa de galleta básica y rellénela con una mezcla de 120 ml de crema de limón inglesa (*lemon curd*) y 50 g de almendras molidas.

### ***rugelach de fresa***

Elabore la masa de galleta básica y rellénela con una preparación de 120 ml de mermelada de fresa y 50 g de almendras molidas.

### ***rugelach de pacanas***

Prepare la masa de galleta básica, pero sustituya las almendras molidas por pacanas picadas gruesas.

### ***rugelach de dátiles y nueces***

Elabore la masa de galleta básica, pero omita las uvas pasas y las almendras en el relleno y sustitúyalas por dátiles y nueces finamente picados.

# galletas para el té y el café

Las galletas se inventaron para tomarlas con el café de la mañana o con el té de media tarde. Este capítulo está repleto de galletas tradicionales para la hora del café o del té: desde los dedos de limón hasta los paquetitos vieneses, pasando por las galletas de jengibre con cobertura de *crumble* y las galletas de chocolate blanco y naranja.



# galletas de jengibre con *crumble*

véanse variaciones en la página 67

Estas pequeñas galletas, crujientes por fuera y blandas por dentro, rebosan especias.

para las galletas

50 g de mantequilla, derretida y enfriada

2 cucharadas de melaza negra

85 g de azúcar moreno de caña oscuro

1 huevo

150 g de harina de trigo

1 cucharadita de bicarbonato sódico

1 cucharadita de jengibre molido

½ cucharadita de canela molida

¼ de cucharadita de pimienta de Jamaica molida

2 cucharadas de jengibre confitado picado fino

para el *crumble*

40 g de mantequilla

5 cucharadas de harina de trigo

3 cucharadas de copos de avena

3 cucharadas de azúcar moreno de caña claro compacto

Precaliente el horno a 180 °C. Mezcle la mantequilla derretida y enfriada con la melaza negra, el azúcar y el huevo en un cuenco grande. En otro recipiente, tamice el resto de los ingredientes secos e incorpórelos a la preparación de mantequilla, sin dejar de remover. Añada el jengibre. En otro cuenco, incorpore bien todos los ingredientes de la cobertura.

Con 1 ½ cucharadas cada vez, amase en forma de bolas. Colóquelas en una placa de horno antiadherente, separadas 5 cm unas de otras. Aplánelas un poco formando discos de 3 cm y ponga 1 o 2 cucharadas del *crumble* sobre la masa, presionando suavemente. Deje que se enfrien en el frigorífico durante 1 hora antes de hornearlas. Hornéelas en el horno precalentado durante 10-12 minutos. Las galletas primero se esponjarán y después se asentarán, cuando estén hechas. Retírelas del horno y deje que se enfrien en una rejilla. Consérvelas en un recipiente hermético durante un máximo de 3-4 días.

*Para preparar 18 galletas*

# deditos de limón

véanse variaciones en la página 68

Sirva estos elegantes deditos de color limón pálido con una taza de fragante té Earl Grey.

para los deditos

225 g de mantequilla

70 g de azúcar de lustre

½ cucharadita de extracto de vainilla

la ralladura de 3 limones (6-9 cucharaditas)

225 g de harina de trigo

3 cucharadas de harina de maíz

para el relleno

50 g de mantequilla

150 g de azúcar de lustre

la ralladura de 2 limones (4-6 cucharaditas)

el zumo de ½ limón (2 cucharaditas)

Precalente el horno a 180 °C. En un cuenco, bata la mantequilla junto con el azúcar de lustre, el extracto de vainilla y la ralladura de limón hasta que la mezcla adquiera una consistencia ligera y esponjosa. En otro recipiente, tamice la harina de trigo junto con la harina de maíz e incorpórelas a la mezcla batida. Con una manga pastelera provista de una boquilla estriada de 1,25 cm, ponga la masa en forma de deditos de 5 cm, separados 4 cm unos de otros, en una placa de horno antiadherente. Hornéelos en el horno precalentado durante 12 minutos. Retírelos del horno y deje que se asienten antes de trasladarlos a una rejilla para que se enfrien.

Para preparar el relleno, bata en un cuenco la mantequilla junto con el azúcar de lustre y el zumo y la ralladura de limón hasta obtener una mezcla de consistencia ligera y esponjosa. Extienda el relleno en el lado plano de la mitad de los deditos y coloque encima la otra mitad.

Conserve los deditos sin relleno en un recipiente hermético durante un máximo de 4-5 días, y los deditos rellenos hasta 2-3 días.

*Para preparar 18 deditos rellenos*







# galletas con corazón de mermelada

véanse variaciones en la página 69

Estas galletas con corazón de mermelada, muy sencillas de elaborar, son perfectas con una tisana de hierbas y un buen libro antes de irse a dormir.

110 g de mantequilla

125 g de azúcar granulado

1 huevo

190 g de harina de trigo

½ cucharadita de levadura en polvo

75 g de mermelada, de cualquier sabor

Precaliente el horno a 180°C. Forre 2 placas de horno con papel sulfurizado. En un cuenco, bata la mantequilla junto con el azúcar hasta que la mezcla adquiera una consistencia ligera y esponjosa. Añada el huevo y bata bien. En otro recipiente, tamice la harina junto con la levadura en polvo e incorpórela a la preparación de mantequilla. Amase formando bolas y colóquelas en las placas de horno, separadas 5 cm como mínimo unas de otras.

Haga un hoyo en cada bola de masa con el dedo y rellénelo con un poco de mermelada. Hornee las galletas en el horno precalentado durante 10 minutos, hasta que se doren. Retírelas del horno y añada un poco más de mermelada cuando las galletas todavía estén calientes. Deje que se enfríen en una rejilla. Consérvelas en un recipiente hermético durante un máximo de 4-5 días.

*Para preparar 24 galletas*

# paquetitos vieneses

*véanse variaciones en la página 70*

Para un postre de lujo, sirvalos rociados con glasa real y acompañados con una taza de café.

para el relleno

50 ml de leche

125 g de azúcar granulado

85 g de avellanas tostadas molidas

25 g de mantequilla

2 cucharadas de ron negro

para los paquetitos

375 g de harina de trigo, tamizada

160 g de mantequilla

la ralladura de 1 limón (2-3 cucharaditas)

1 huevo

1 clara de huevo

2 cucharadas de azúcar granulado

Forre 2 placas de horno con papel sulfurizado. Caliente la leche en una cacerola junto con 50 g del azúcar. Remueva hasta que el azúcar se disuelva y lleve a ebullición. Retire del fuego y agregue las avellanas, la mantequilla y la mitad del ron sin dejar de remover. Deje que el relleno de avellanas se enfríe y, a continuación, que se asiente en el frigorífico.

Precalente el horno a 180°C. Mezcle la harina con el azúcar restante y e incorpore la mantequilla con los dedos. Añada la ralladura de limón junto con el ron restante y el huevo. Remueva la preparación hasta obtener una pasta. Envuelva la masa en papel sulfurizado y deje que se enfríe en el frigorífico durante 30 minutos. Estire la masa hasta obtener un grosor de 0,25 mm y córtela en cuadrados de 5 cm. Ponga 2 cucharaditas del relleno de avellanas enfriado en el centro de cada cuadrado de masa. Doble las esquinas hacia el centro formando un paquetito y presione para que quede sellado. Pincele los paquetitos con clara de huevo y espolvoréelos con azúcar granulado. Hornéelos en el horno precalentado durante 20 minutos. Retírelos del horno y trasládelos a unas rejillas para que se enfrien. Consérvelos en un recipiente hermético durante un máximo de 5 días.

*Para preparar 4-6 raciones*







# medialunas de polenta

véanse variaciones en la página 71

Estas medialunas de polenta, con su toque de limón, son una refrescante alternativa a las azucaradas galletas para acompañar el café.

110 g de mantequilla

140 g de azúcar de lustre

2 yemas de huevo

la ralladura de 1 limón (2-3 cucharaditas)

2 cucharaditas de extracto de vainilla

140 g de harina de trigo

una pizca de levadura en polvo

25 g de polenta finamente molida

Precaliente el horno a 170 °C. Engrase 2 placas de horno. Bata la mantequilla junto con el azúcar en un cuenco hasta que la mezcla adquiera una consistencia ligera y esponjosa. Añada las yemas de huevo, la ralladura de limón y el extracto de vainilla. En otro cuenco, tamice la harina junto con la levadura en polvo y agregue la polenta sin dejar de remover. Incorpore la preparación de polenta a la de mantequilla y remueva hasta obtener una masa fina y homogénea.

Estire la masa hasta que tenga un grosor de 1,25 cm y córtela en porciones de 10 cm. Moldee las porciones en forma de media luna y colóquelas en las placas de horno preparadas, separadas 5 cm unas de otras. Hornéelas en el horno precalentado hasta que adquieran un color pálido. Retírelas y deje que se enfrien sobre unas rejillas. Consérvelas en un recipiente hermético durante un máximo de 5-7 días.

*Para preparar 24 medialunas*

# sándwiches de galletas de mantequilla

véanse variaciones en la página 72

Deliciosas galletas de mantequilla con un relleno ligero y cremoso.

para las galletas

**280 g de mantequilla**

**125 g de azúcar granulado**

**1 ½ cucharaditas de extracto de vainilla**

**1 huevo**

**¼ de cucharadita de sal**

**280 g de harina de trigo**

para el relleno

**100 g de azúcar de lustre, tamizado**

**3 cucharadas de queso crema**

**4 cucharadas de mermelada de frambuesa**

**azúcar de lustre adicional, para decorar**

Precalente el horno a 180 °C. Bata la mantequilla (pero reserve 2 cucharadas para el relleno) junto con el azúcar y la vainilla hasta obtener una mezcla de consistencia cremosa, pero no esponjosa. Agregue el huevo sin dejar de batir. Añada la sal junto con la harina y remueva hasta que la pasta sea fina y homogénea. Amase formando discos planos, envuélvalos y deje que se enfrien en el frigorífico durante 30 minutos o hasta que se asienten.

En una encimera enharinada, estire la masa hasta que tenga un grosor de 0,25 cm y córtela en discos. Colóquelos en una placa de horno antiadherente, separados 2,5 cm unos de otros. Hornéelos en el horno precalentado 12-15 minutos. Retire las galletas del horno y deje que se enfrien en una rejilla.

Bata la mantequilla restante con el azúcar de lustre hasta que la mezcla adquiera un color pálido. Incorpore el queso crema sin dejar de remover. Extienda la mermelada en el lado liso de la mitad de las galletas y el glaseado de queso crema en la otra mitad. Monte los sándwiches de galletas y espolvoreelos con azúcar de lustre. Consérvelos en un recipiente hermético un máximo de 5-7 días.

*Para preparar 9 galletas*





# galletas de chocolate blanco y naranja

véanse variaciones en la página 73

El delicado chocolate blanco y la aromática naranja convierten a estas galletas en un elegante acompañamiento para una taza de té a última hora de la tarde.

110 g de mantequilla

1 taza de azúcar

1 huevo

la ralladura de 1 naranja (2-3 cucharaditas)

1 cucharadita de extracto de vainilla

190 g de harina de trigo

½ cucharadita de bicarbonato sódico

¼ de cucharadita de levadura en polvo

¼ de cucharadita de sal

425 g de pepitas de chocolate blanco

Precaliente el horno a 190 °C. En un cuenco, bata la mantequilla junto con el azúcar, y, a continuación, añada el huevo, la ralladura de naranja y el extracto de vainilla. En otro cuenco, tamice los ingredientes secos. Incorpórelos a la mezcla de mantequilla, junto con las pepitas de chocolate, sin dejar de remover. Amase en forma de bolas y colóquelas en una placa de horno antiadherente, separadas 5 cm unas de otras. Aplánelas un poco con los dedos y hornéelas en el horno precalentado durante 8-10 minutos. Retírelas y deje que se enfrien durante 5 minutos. Cuando las galletas se hayan enfriado, consérvelas en un recipiente hermético durante un máximo de 4-5 días.

*Para preparar 24 galletas*





# bocaditos de piñones

véanse variaciones en la página 74

Estos bocaditos, cubiertos de crujientes piñones, son el perfecto tentempié de media tarde.

**225 g de almendras molidas**

**250 g de azúcar granulado**

**3 claras de huevo**

**190 g de piñones**

Precalente el horno a 200 °C. Mezcle las almendras con el azúcar y 2 claras de huevo y remueva hasta obtener una masa homogénea y flexible. Trabaje la masa de almendras formando pequeñas bolas, sumérlas en la clara de huevo restante y, a continuación, páselas por los piñones.

Coloque las bolas en una placa de horno forrada con papel sulfurizado, separadas 4 cm unas de otras. Hornéelas en el horno precalentado durante 5-10 minutos, hasta que se doren y estén firmes. Retire los bocaditos del horno y trasládelos a una rejilla para que se enfrien. Consérvelos en un recipiente hermético durante un máximo de 4-5 días.

*Para preparar 24 galletas*

# cuadrados de mermelada y coco

véanse variaciones en la página 75

Gracias a la combinación de coco y mermelada, estas galletas son muy esponjosas.

110 g de mantequilla

100 g de azúcar granulado

150 g de harina de trigo, tamizada

½ cucharadita de levadura en polvo

1 yema de huevo

120 ml de mermelada

2 huevos

1 cucharada de harina de maíz

75 g de copos de coco

200 ml de crema de coco

Precalente el horno a 180°C. Ponga la mantequilla junto con la mitad del azúcar, la harina y la levadura en polvo en una batidora o en un robot de cocina y bata durante 1-2 minutos. Añada la yema de huevo.

Bata la mezcla hasta obtener una masa fina y homogénea. Corte un pedazo de papel sulfurizado que se ajuste a un molde de 20 x 25 cm. Estire la masa sobre papel y, a continuación, póngala junto con el papel en el molde. Realice agujeros en la superficie con un tenedor antes de dejarla enfriar en el frigorífico durante 10 minutos para que se asiente. A continuación, hornéela en el horno precalentado durante 12-15 minutos, hasta que se dore. Retírela del horno, pero no lo apague.

Extienda por encima su mermelada favorita. Bata en un cuenco el azúcar restante junto con los huevos y la harina de maíz. Agregue el coco en copos junto con la crema de coco, y vierta la mezcla sobre la mermelada. Hornéela durante 15 minutos más, hasta que esté firme al tacto. Tuéstela bajo el grill del horno a temperatura alta durante 3-4 minutos, hasta que se dore. Retírela del horno y deje que se enfríe. Cuando se haya enfriado, córtela en cuadrados. Consérvelos en un recipiente hermético durante un máximo de 3-4 días.

*Para preparar 24 galletas*

variaciones

## galletas de jengibre con *crumble*

véase la receta básica en la página 51

### galletas de jengibre y nueces con *crumble*

Prepare la masa de galleta básica y añada 60 g de nueces picadas.

### galletas de jengibre y jarabe de arce

Elabore la masa de galleta básica, pero sustituya la melaza negra por jarabe de arce.

Sirva las galletas sin cobertura de *crumble*.

### galletas de manzana y jarabe de arce con *crumble*

Prepare la masa de galleta básica, pero sustituya la melaza negra por jarabe de arce.

Aumente la cantidad de canela a 1 ½ cucharadita y sustituya el jengibre confitado por 50 g de manzana deshidratada troceada.

### galletas de jengibre, piña y coco con *crumble*

Elabore la masa de galleta básica y añada 2 cucharadas de piña confitada troceada,

2 cucharadas de copos de coco y 1 cucharadita de extracto de coco.

### galletas de pasas y arándanos rojos con *crumble*

Prepare la masa de galleta básica, pero omita el jengibre molido y el confitado.

Sustitúyalos por 2 cucharadas de pasas doradas y otras 2 de arándanos rojos deshidratados.





variaciones

## deditos de limón

véase la receta básica en la página 52

### deditos de limón bañados en chocolate negro

Prepare y hornee la masa de galleta básica, y monte los deditos rellenos tal como se indica en la receta básica. Sumerja los deditos hasta la mitad en diagonal en chocolate negro fundido. Colóquelos sobre papel sulfurizado hasta que el chocolate se asiente.

### deditos de limón y canela

Elabore la masa de galleta básica, pero añada  $\frac{1}{2}$  cucharadita de canela molida a la harina.

### deditos de limón rellenos de queso crema

Prepare y hornee la masa de galleta básica. Cuando las galletas se hayan enfriado, bata 175 g de queso crema junto con 1 cucharada de azúcar de lustre. Sin dejar de remover, añada la ralladura de 1 limón (2-3 cucharaditas) y 3 cucharadas de crema de limón inglesa (*lemon curd*). Rellene los deditos con esta crema.

### rosetas fundentes

Elabore la masa de galleta básica, pero omita la ralladura de limón. Con una manga pastelera, ponga la masa en forma de rosetas en la placa de horno. Extienda un poco de mermelada de fresa en la mitad de las rosetas horneadas y enfriadas, y en la otra mitad, una crema hecha con 4 cucharadas de mantequilla batida con 140 g de azúcar de lustre y 2 cucharaditas de extracto de vainilla. Forme sándwiches juntando las rosetas untadas con mermelada con las de crema.



variaciones

## galletas con corazón de mermelada

véase la receta básica en la página 55

### **galletas con corazón de crema de limón inglesa (*lemon curd*)**

Prepare y hornee la masa de galleta básica, pero sustituya la mermelada por crema de limón inglesa (*lemon curd*).

### **galletas de canela con corazón de mantequilla de manzana**

Elabore la masa de galleta básica, pero añada  $\frac{1}{2}$  cucharadita de canela molida a la harina. Rellene las galletas con mantequilla de manzana o crema de fruta en lugar de mermelada.

### **galletas con corazón de chocolate**

Prepare la masa de galleta básica, pero sustituya 2 cucharadas de la harina por la misma cantidad de cacao en polvo. Rellene las galletas con crema de chocolate con avellanas en lugar de mermelada.

### **galletas de pasas con corazón de mermelada**

Elabore la masa de galleta básica y añada 70 g de uvas pasas.

### **galletas de mantequilla de cacahuete con corazón de mermelada**

Mezcle 150 g de azúcar granulado con 40 g de azúcar moreno de caña, 250 g de mantequilla de cacahuete y 1 huevo. Amase en forma de bolas. A continuación, siga la receta básica y rellene las galletas con mermelada.





variaciones

## paquetitos vieneses

véase la receta básica en la página 56

### **paquetitos vieneses de pacanas con pepitas de chocolate negro**

Prepare y hornee la masa de galleta básica, pero sustituya las avellanas por pacanas y añada 150 g de pepitas de chocolate negro al relleno.

### **paquetitos vieneses de avellanas y queso crema con semillas de amapola**

Elabore y hornee la masa de galleta básica. Mezcle 125 g de queso crema con 1 cucharada de semillas de amapola y 2 cucharadas de migas de pan. Utilice la mezcla para rellenar los paquetitos.

### **paquetitos vieneses de avellanas, manzana y pasas**

Prepare y hornee la masa de galleta básica. Pele 2 manzanas, trocéelas finamente, y mézclelas con 1 cucharadita de canela molida y 50 g de uvas pasas. Utilice esta preparación para rellenar los paquetitos.

### **paquetitos vieneses de avellanas y cerezas con pepitas de chocolate negro**

Elabore y hornee la masa de galleta básica, pero sustituya la mitad de las avellanas por 150 g de cerezas rojas escarchadas troceadas. Añada 150 g de pepitas de chocolate negro al relleno.

variaciones

## medialunas de polenta

véase la receta básica en la página 59

### medialunas de polenta bañadas en chocolate negro

Prepare y hornee la masa de galleta básica. Cuando las medialunas se hayan enfriado, sumérlas hasta la mitad en chocolate negro fundido. Elimine el exceso de chocolate y, a continuación, colóquelas sobre papel sulfurizado hasta que el chocolate se asiente.

### medialunas de avena

Elabore la masa de galleta básica, pero sustituya la polenta por avena y la ralladura de limón por 1 cucharadita de canela molida.

### medialunas de polenta con naranja y pepitas de chocolate negro

Prepare la masa de galleta básica, pero sustituya la ralladura de limón por la de naranja y añada 150 g de pepitas de chocolate negro.

### medialunas de avellana con relleno de crema de chocolate con avellanas

Elabore la masa de galleta básica, pero sustituya la polenta por avellanas molidas. Hornee las medialunas y deje que se enfrien. Extienda un poco de crema de chocolate con avellanas en el lado plano de la mitad de las medialunas y coloque encima la otra mitad.





variaciones

## sándwiches de galletas de mantequilla

véase la receta básica en la página 60

### **sándwiches de galletas de mantequilla con naranja**

Prepare la masa de galleta básica y añada la ralladura de 1 naranja (2-3 cucharaditas). Elabore el relleno y agregue la ralladura de 1 naranja (2-3 cucharaditas). Rellene los sándwiches de galletas.

### **sándwiches de galletas de mantequilla y jarabe de arce con relleno de pacanas**

Prepare la masa de galleta básica, pero sustituya la mitad del azúcar por jarabe de arce. Haga el relleno y añada 2 cucharadas de bourbon y 50 g de pacanas picadas. Rellene las galletas y forme los sándwiches.

### **sándwiches de galletas de mantequilla con canela**

Elabore la masa de galleta básica e incorpore 1 cucharadita de canela molida. Rellene los sándwiches como indica la receta.

### **sándwiches de galletas de mantequilla rellenos de helado de chocolate**

Prepare y hornee la masa de galleta básica. Omita el relleno y sustitúyalo por helado de chocolate. En lugar de espolvorear los sándwiches de galletas con azúcar de lustre, extienda un poco de chocolate negro fundido.

variaciones

## galletas de chocolate blanco y naranja

véase la receta básica en la página 63

### galletas de chocolate blanco y mantequilla de cacahuete

Prepare la masa de galleta básica, pero omita la ralladura de naranja y añada 70 g de mantequilla de cacahuete suave.

### galletas de chocolate negro, naranja y avena sin lácteos

Elabore la masa de galleta básica, pero utilice margarina en lugar de mantequilla y pepitas de chocolate negro en vez de pepitas de chocolate blanco. Sustituya 60 g de la harina por 75 g de copos de avena.

### galletas de chocolate blanco, naranja y arándanos rojos

Prepare la masa de galleta básica y añada 70 g de arándanos rojos deshidratados.

### galletas de chocolate blanco y nueces de macadamia

Elabore la masa de galleta básica, pero omita la ralladura de naranja y agregue 60 g de nueces de macadamia picadas.

### galletas de chocolate blanco, naranja y pistachos

Prepare la masa de galleta básica y añada 60 g de pistachos enteros sin piel.







variaciones

## bocaditos de piñones

véase la receta básica en la página 65

### bocaditos de piñones y limón

Prepare la masa de galleta básica y añada la ralladura de 1 limón (2-3 cucharaditas).

### bocaditos de piñones y *amaretto* con pepitas de chocolate negro

Elabore la masa de galleta básica y agregue 150 g de pepitas de chocolate negro y 2 cucharaditas de *amaretto*.

### sándwiches de bocaditos de piñones rellenos de crema batida de café

Prepare la masa de galleta básica y añada 1 cucharadita de café instantáneo en polvo. Rellene los sándwiches con crema de mantequilla de café (véase sándwiches de galletas con chocolate negro y naranja rellenos de moca, página 122).

### bocaditos de piñones y jengibre

Prepare la masa de galleta básica, pero omita la ralladura de naranja e incorpore 1 cucharadita de jengibre molido y 50 g de jengibre confitado finamente picado.

### bocaditos de nueces y cerezas

Prepare la masa de galleta básica, pero añada 100 g de cerezas rojas escarchadas troceadas a las almendras molidas. Sustituya los piñones por nueces picadas.

variaciones

## cuadrados de mermelada y coco

véase la receta básica en la página 66

### cuadrados de coco y chocolate

Prepare y hornee la masa de galleta básica, pero sustituya la mermelada por crema de chocolate con avellanas, y añada 150 g de pepitas de chocolate negro a la cobertura de coco.

### cuadrados de coco y piña

Elabore la masa de galleta básica y utilice mermelada de piña. Añada 100 g de piña confitada troceada a la cobertura de coco.

### cuadrados de coco y ron

Prepare la masa de galleta básica y agregue 2 cucharadas de ron negro a la cobertura de coco.

### cuadrados de coco, dulce de leche y *fudge*

Prepare y hornee la masa de galleta básica, pero sustituya la mermelada por dulce de leche, y añada 100 g de barritas de *fudge* troceadas a la cobertura de coco.

### cuadrados de tarta de almendras *Bakewell*

Prepare la masa de galleta básica, pero no la hornee. Extienda mermelada por encima. Elabore la cobertura mezclando 100 g de mantequilla derretida, 100 g de azúcar granulado, 1 huevo batido, 100 g de almendras molidas y 1 cucharadita de extracto de almendra. Extienda la preparación sobre la mermelada y hornee los cuadrados durante 30 minutos, hasta que se doren y se asienten.



# galletas para niños

A los niños les encantan las galletas, tanto comerlas como prepararlas. Este capítulo está lleno de ideas atractivas, apropiadas tanto para niños como para mayores. Deleite a sus hijos con una galleta de cumpleaños en capas, o prepare con ellos ositos de pan de especias. Déjeles estirar la masa o permítales preparar sus propias galletas, como las sencillísimas delicias de avena.



# triángulos de avellanas y frutas

véanse variaciones en la página 93

Pruebe estas galletas frías y se convertirán al instante en una de sus favoritas.

450 g de chocolate negro

225 g de mantequilla

450 g de galletas tipo María  
desmenuzadas

150 g de uvas pasas

225 g de avellanas tostadas, picadas gruesas

190 g de cerezas rojas escarchadas cortadas  
por la mitad

Forre un molde de 23 x 33 cm con papel sulfurizado. Funda el chocolate junto con la mantequilla en un cuenco grande colocado sobre una cacerola con agua hirviendo a fuego lento. Retire del fuego y añada el resto de los ingredientes. Remueva hasta que todos se hayan mezclado por completo. Ponga la masa en el molde preparado y alise la superficie con una espátula. Cúbrela y deje que se enfríe en el frigorífico durante 2-3 horas o hasta que esté lo bastante firme como para desmoldarla y cortarla en triángulos. Consérvelos en el frigorífico durante un máximo de 5-7 días.

*Para preparar 24 galletas*

# galleta de cumpleaños en capas

véanse variaciones en la página 94

Los amantes de las galletas pueden crear su propia extravagante alternativa al típico pastel de cumpleaños.

para la galleta

225 g de mantequilla  
350 g de azúcar moreno de caña claro  
2 huevos  
2 cucharaditas de extracto de vainilla  
375 g de harina de trigo  
6 cucharadas de cacao en polvo  
1 cucharadita de bicarbonato sódico

para la cobertura

110 g de mantequilla  
2 tazas de azúcar de lustre  
1 taza de queso crema  
1 taza de chocolate negro fundido  
100 g de grageas de chocolate recubiertas de caramelo de colores  
150 g de pepitas de chocolate negro

Precaliente el horno a 180 °C. Forre 2 moldes redondos desmontables de 28 cm con papel sulfurizado. En un cuenco, bata la mantequilla junto con el azúcar moreno. Añada los huevos y el extracto de vainilla. En otro recipiente, tamice la harina junto con el cacao en polvo y la levadura. Incorpore a la mezcla de mantequilla y huevo. Divida la masa por la mitad y ponga cada una de ellas en uno de los moldes preparados, presionándola hacia abajo. Hornee en el horno precalentado durante 20 minutos. Retire las galletas, déjelas enfriar, y, a continuación, trasládelas a una rejilla para que se enfrien por completo.

Para preparar la cobertura, bata la mantequilla junto con el azúcar de lustre. A continuación, agregue el queso crema y el chocolate fundido sin dejar de batir. Extienda la cobertura sobre las galletas frías. Coloque una galleta encima de la otra, y decore con pepitas de chocolate negro y grageas de chocolate recubiertas de caramelo de colores.

*Para preparar: 1 galleta grande*





# sándwiches rellenos de helado

véanse variaciones en la página 96

Con el fin de crear un postre divertido o un dulce especial para una fiesta, apile en un plato un montón de sándwiches de galletas rellenos de helado de vainilla, rocielos con salsa de *fudge* y esparza golosinas por encima.

140 g de harina de trigo  
½ cucharadita de bicarbonato sódico  
50 g de mantequilla  
50 g de manteca vegetal (Crisco)  
150 g de azúcar granulado

1 huevo  
1 cucharadita de extracto de vainilla  
50 g de copos de maíz o de arroz hinchado  
110 g de chocolate negro fundido  
1 litro de helado de vainilla

Precaliente el horno a 180 °C y engrase ligeramente 2 placas de horno. En un cuenco, tamice la harina y el bicarbonato sódico. En otro, bata la mantequilla junto con la manteca vegetal (Crisco) y el azúcar hasta que la mezcla adquiera una consistencia ligera y esponjosa. Añada el huevo y el extracto de vainilla. A continuación, incorpore la preparación de harina y los cereales, sin dejar de remover.

Amase formando pequeñas bolas. Colóquelas en las placas de horno, separadas 5 cm unas de otras, y aplánelas un poco. Hornéelas en el horno precalentado durante 8-10 minutos. Retire las galletas y deje que se enfrien sobre unas rejillas. Cuando se hayan enfriado por completo, pincele el lado liso de la mitad de las galletas con el chocolate fundido y deje que se asienten en el frigorífico durante unos minutos. Ponga aproximadamente 50 ml de helado de vainilla en la mitad de las galletas pinceladas con chocolate y coloque encima la otra mitad. Ponga los sándwiches de galletas rellenos de helado en el congelador para que se endurezcan. Luego consérvelos en un recipiente hermético en el congelador. Es preferible consumirlos durante un máximo de 4 días.

*Para preparar 6 galletas*





# ositos de pan de especias

véanse variaciones en la página 96

Los ositos de pan de especias son muy divertidos de hacer y de decorar. Con una manga pastelera rellena con glasa, escribales nombres y póngalos en bolsas de cotillón para una fiesta infantil.

375 g de harina de trigo

1 cucharadita de bicarbonato sódico

1 cucharadita de canela molida

1 ½ cucharaditas de jengibre molido

¼ de cucharadita de pimienta de Jamaica

85 g de azúcar moreno de caña claro

4 cucharadas de melaza negra

1 huevo

85 g de mantequilla derretida

glasa real para decorar

100 g de grajeas de chocolate recubiertas de caramelo de colores

Engrase ligeramente 2 placas de horno. Tamice la harina junto con el bicarbonato sódico y las especias en un cuenco. Añada el azúcar, la melaza negra, el huevo y la mantequilla, y remueva hasta que la masa esté fina y homogénea.

Precalente el horno a 190°C. En una encimera enharinada ligeramente, estire la masa hasta que tenga un grosor de 0,5 cm. Corte galletas con forma de ositos con un cortapastas enharinado, colóquelas en las placas y hornéelas en el horno precalentado durante 8-10 minutos. Retírelas y deje que se enfrien sobre una rejilla. Decórelas con glasa real. Utilice un poco de glasa para pegar las grajeas. Conserve las galletas en un recipiente hermético durante un máximo de 7-10 días.

*Para preparar 12 galletas:*



# delicias de avena

*véanse variaciones en la página 97*

Las delicias de avena, muy sencillas de preparar, son idóneas para que los niños aprendan a hacer repostería.

**160 g de copos de avena**  
**75 g de copos de coco**  
**110 g de chocolate negro**

**25 g de mantequilla**  
**2 cucharadas de sirope dorado**  
**3 cucharadas de cacao en polvo, tamizado**

Mezcle los copos de avena con el coco en un cuenco grande. Funda el chocolate junto con la mantequilla en un recipiente colocado sobre una cacerola con agua hirviendo a fuego lento o en el microondas. A continuación, añada el sirope dorado. Agregue la mezcla de avena y coco a la de chocolate fundido y remueva hasta que se hayan mezclado.

Incorpore el cacao en polvo y remueva bien. Amase formando bolas. Si la masa está demasiado pegajosa, agregue un poco más de cacao en polvo. Coloque las bolas en varias placas de horno forradas con papel sulfurizado y deje que se enfrien en el frigorífico. Cuando las delicias se hayan asentado, consérvelas en un recipiente hermético en el frigorífico durante un máximo de 5-7 días.

*Para preparar 18 galletas*





# macarons de coco y cerezas

véanse variaciones en la página 98

Estas dulces delicias son adictivas. ¡Es imposible comer solo una!

150 g de coco rallado o en copos

4 claras de huevo

150 g de azúcar granulado

2 cucharaditas de extracto de vainilla

una pizca de sal

100 g de cerezas rojas escarchadas troceadas

Precalente el horno a 180 °C. Forre 2 placas de horno con papel sulfurizado. Mezcle todos los ingredientes, excepto las cerezas, en un cuenco refractario grande colocado sobre una cacerola con agua hirviendo a fuego lento. Remueva la preparación continuamente durante 6 minutos o hasta que las claras de huevo empiecen a espesar. La masa estará lista cuando haya adquirido una consistencia homogénea y conserve su forma.

Retire el cuenco de la cacerola y añada las cerezas sin dejar de remover. Ponga cucharadas grandes de masa en las placas de horno preparadas, separadas 5 cm unas de otras. Hornee los *macarons* en el horno precalentado durante 15 minutos, hasta que se doren. Retírelos del horno y trasládelos a unas rejillas junto con el papel sulfurizado. Deje que se enfrien por completo. Consérvelos en un recipiente hermético durante un máximo de 3-4 días.

*Para preparar 18 galletas*

# crujientes de chocolate blanco y arándanos

*véanse variaciones en la página 99.*

Los arándanos confieren un toque ácido a estos crujientes, rápidos de hacer y aún más rápidos de comer.

450 g de chocolate blanco, troceado  
50 g de mantequilla

100 g de arroz hinchado  
140 g de arándanos deshidratados

Forre un molde cuadrado de 23 cm con papel sulfurizado. En una cacerola, funda el chocolate junto con la mantequilla. A continuación, incorpore el arroz hinchado y los arándanos sin dejar de remover. Ponga la masa en el molde preparado. Deje que se enfríe en el frigorífico hasta que se asiente y córtela en cuadrados. Conserve los crujientes en un recipiente hermético durante un máximo de 5-7 días.

*Para preparar 24 galletas*







# *jammie dodgers* de mermelada

véanse variaciones en la página 100

Las galletas *jammie dodgers* son las favoritas de los niños y la debilidad de los mayores.

280 g de harina de trigo  
50 g de azúcar granulado  
un pizca de sal  
160 g de mantequilla

1 cucharadita de extracto de vainilla  
5 cucharadas de mermelada de frambuesa  
2 cucharadas de azúcar de lustre

Ponga la harina junto con el azúcar, la sal, la mantequilla y el extracto de vainilla en una batidora o en un robot de cocina y bata hasta que la masa esté ligada. Amase formando un disco plano. Envuélvalo en papel sulfurizado y deje que se enfríe en el frigorífico hasta que se asiente.

Precaliente el horno a 180 °C. En una encimera enharinada, estire la masa hasta que tenga 0,25 cm de grosor. Córtele con un cortapastas redondo de 4 cm. Coloque la mitad de los redondeles en varias placas de horno forradas con papel sulfurizado. Con un cortapastas redondo pequeño, corte los centros de la otra mitad de los redondeles. Hornéelos todos en placas de horno separadas durante 8-10 minutos, hasta que se doren.

Retire las galletas del horno y deje que se enfríen antes de montarlas y rellenarlas de mermelada. Haga una pequeña manga pastelera con papel sulfurizado, rellénela con mermelada y ponga más mermelada en los centros cortados de las galletas. Espolvoree las galletas con azúcar de lustre. Consérvelas en un recipiente hermético durante un máximo de 1 semana si no están montadas o de 3 días si ya las ha rellenado.

*Para preparar 18 galletas:*

# barritas de chocolate y nubes con pacanas

véanse variaciones en la página 101

Estas barritas de chocolate, crujientes y untuosas, lo deleitarán. Es una receta adecuada para preparar con los niños: usted funda el chocolate y deje que los niños esparzan las nubes.

85 g de chocolate negro  
110 g de mantequilla  
175 g de azúcar moreno de caña claro  
2 huevos

60 g de harina de trigo, tamizada  
1 cucharadita de extracto de vainilla  
50 g de pacanas picadas  
150 g de nubes grandes rosas y blancas

Precaliente el horno a 180°C. Engrase un molde cuadrado de 23 cm y fórralo con papel sulfurizado. Funda el chocolate. Bata la mantequilla junto con el azúcar en un cuenco hasta que la mezcla adquiera una consistencia ligera y esponjosa. A continuación, añada los huevos sin dejar de batir. Agregue, removiendo, la harina. Por último, incorpore el chocolate fundido, la vainilla y las pacanas, siempre mientras remueve.

Vierta la masa en el molde. Hornéela en el horno precalentado durante 20 minutos. Retírela y cúbrala con nubes. Hornéela durante 5-10 minutos más, hasta que las nubes se derritan. Déjela enfriar primero en el horno y, a continuación, en el frigorífico. Cuando esté completamente fría, córtela en barritas. Consérvelas en un recipiente hermético durante un máximo de 5-7 días.

*Para preparar 18 barritas*

variaciones

## triángulos de avellanas y frutas

véase la receta básica en la página 77

### triángulos de *fudge* y pacanas

Prepare la masa de galleta básica, pero sustituya las avellanas por 250 g de pacanas tostadas y picadas, y las cerezas rojas escarchadas por 190 g de barritas de *fudge* troceadas.

### triángulos crujientes de jengibre

Elabore la masa de galleta básica, pero sustituya las galletas tipo María por galletas de jengibre y las cerezas rojas escarchadas por 3 cucharadas de jengibre confitado picado.

### triángulos de frutos secos

Prepare la masa de galleta básica, pero sustituya las uvas pasas y las cerezas rojas escarchadas por 110 g de pacanas tostadas y picadas. Sin dejar de remover, añada 4 cucharadas de mantequilla de cacahuete suave a la masa.

### triángulos con dulces de chocolate

Elabore la masa de galleta básica, pero omita las avellanas y las uvas pasas y sustitúyalas por la misma cantidad de dulces de chocolate, como bolas de chocolate con leche malteada, bolitas de chocolate con avellanas o caramelos de chocolate.







variaciones

## galleta de cumpleaños en capas

véase la receta básica en la página 78

### **galleta de cumpleaños en capas con nubes**

Prepare y hornee la masa de galleta básica, pero sustituya el queso crema por 250 g de glaseado de nubes rosa, y utilice mininubes y chocolate negro en lugar de gageas de chocolate recubiertas de caramelo de colores y pepitas de chocolate.

### **galleta de cumpleaños con frutos del bosque frescos**

Elabore la masa de galleta básica, pero omita el cacao en polvo. Sustituya todos los ingredientes del relleno por 240 ml de nata para montar (con un contenido en materia grasa de entre un 38 y un 48%). Monte y endulce la nata con 2 cucharaditas de extracto de vainilla y 2 cucharadas de azúcar de lustre. Extienda la nata sobre ambas galletas y corónelas con fresas, frambuesas y arándanos frescos cortados por la mitad.

### **galleta de cumpleaños de bizcocho de zanahoria en capas**

Prepare la masa de galleta básica, pero omita el cacao en polvo, el relleno, las gageas de chocolate recubiertas de caramelo de colores y las pepitas de chocolate. Añada 70 g de zanahorias finamente ralladas a la masa, y utilice queso crema para rellenar y aderezar la galleta. Decórela con nueces partidas.

### **galleta de cumpleaños en capas con helado de moca**

Elabore la masa de galleta básica y agregue 2 cucharaditas de café instantáneo en polvo. Rellene la galleta con helado de café. Con una manga pastelera, póngale nata montada por encima y decórela con botones de chocolate.

variaciones

## sándwiches rellenos de helado

véase la receta básica en la página 80

### sándwiches de galletas rellenos de helado de chocolate y menta

Prepare la masa de galleta básica, pero sustituya 2 cucharadas de la harina por la misma cantidad de cacao en polvo y añada 50 g de caramelos de menta machacados. Rellene las galletas con helado de chocolate y menta.

### sándwiches de galletas rellenos de helado de caramelo y frutos secos

Elabore la masa de galleta básica y añada 2 cucharadas de mantequilla de cacahuete suave y 60 g de pacanas picadas. Rellene las galletas con helado de caramelo y frutos secos.

### sándwiches de galletas con limón rellenos de helado de frambuesa

Prepare la masa de galleta básica y agregue la ralladura de 2 limones (4-6 cucharaditas). Sustituya el chocolate negro fundido por chocolate blanco, y rellene las galletas con helado de frambuesa o frutos del bosque en forma de espiral.

### sándwiches de galletas rellenos de crema de chocolate y castañas

Prepare y hornee la masa de galleta básica. Omita el helado y sustitúyalo por crema de chocolate y castañas: caliente suavemente 110 g de chocolate negro junto con 180 ml de nata para montar en una cacerola pequeña hasta que se incorporen. Deje que la crema de chocolate se enfríe. A continuación, ponga en una batidora o en un robot de cocina 415 g de puré de castañas en conserva junto con 2 cucharadas de azúcar, la crema de chocolate y 2 cucharadas de brandy. Bata hasta que la mezcla adquiera una consistencia fina y homogénea.





variaciones

## ositos de pan de especias

véase la receta básica en la página 83

### ositos de pan de especias con pasas

Prepare la masa de galleta básica y añada 70 g de uvas pasas. Hornee las galletas y decórelas.

### ositos de pan de especias con jengibre confitado

Elabore la masa de galleta básica y añada 4 cucharadas de jengibre confitado picado. Hornee las galletas y decórelas.

### ositos de pan de especias crujientes

Prepare la masa de galleta básica, y, a continuación, corte galletas con forma de ositos con un cortapastas. Pincele los ositos de pan de especias con clara de huevo y espolvoréelos con azúcar moreno natural. Hornee las galletas y decórelas.

### ositos de pan de especias con botas de chocolate

Elabore y hornee la masa de galleta básica, y, a continuación, sumerja las patas de los ositos de pan de especias en chocolate negro fundido para hacerles botas.

### árboles de Navidad de pan de especias

Prepare la masa de galleta básica y utilice un cortapastas en forma de árbol de Navidad para cortar las galletas. Decore las ramas de los árboles con glasa real para simular la nieve.

variaciones

## delicias de avena

véase la receta básica en la página 84

### delicias de avena y cerezas

Prepare la masa de galleta básica y añada 190 g de cerezas rojas escarchadas troceadas.

### delicias de avena y nueces

Elabore la masa de galleta básica y agregue 125 g de nueces picadas.

### delicias de avena y mantequilla de cacahuete

Prepare la masa de galleta básica, pero sustituya el chocolate por 125 g de mantequilla de cacahuete suave.

### delicias de avena y coco

Elabore la masa de galleta básica e incorpore 40 g de copos de coco.

### delicias de avena y nubes de azúcar

Prepare la masa de galleta básica y añada 25 g de mininubes cortadas por la mitad.





variaciones

## **macarons de coco y cerezas**

véase la receta básica en la página 87

### **macarons de coco con pepitas de chocolate negro**

Prepare la masa de galleta básica, pero sustituya las cerezas por pepitas de chocolate negro.

### **macarons de coco y piña**

Elabore la masa de galleta básica, pero sustituya las cerezas por 100 g de piña confitada troceada.

### **macarons de coco y cerezas bañados en chocolate negro**

Prepare los *macarons*, y cuando se hayan enfriado completamente, sumérjalos hasta la mitad en chocolate negro fundido.

### **macarons de almendras**

Elabore la masa de galleta básica, pero sustituya el coco por 190 g de almendras molidas. Omite el extracto de vainilla y las cerezas, y decore los *macarons* con almendras sin piel partidas.

### **deditos de macaron de almendras bañados en chocolate negro**

Prepare la masa de *macarons* de almendras (véase *superior*), pero póngala en forma de deditos con una manga pastelera en la placa de horno. Hornéelos, y sumerja ambos extremos de cada dedito en chocolate negro fundido.



variaciones

## crujientes de chocolate blanco y arándanos

véase la receta básica en la página 88

### crujientes de chocolate negro, pacanas y pasas

Prepare la masa de galleta básica, pero sustituya el chocolate blanco por chocolate negro y los arándanos por 60 g de pacanas picadas y 70 g de uvas pasas.

### crujientes de chocolate negro y cerezas

Elabore la masa de galleta básica, pero sustituya el chocolate blanco por chocolate negro y los arándanos por cerezas deshidratadas.

### crujientes de chocolate blanco, nubes y fresas

Prepare la masa de galleta básica, pero sustituya los arándanos por fresas deshidratadas y añada 25 g de mininubes.

### crujientes de chocolate blanco y arándanos rojos

Elabore la masa de galleta básica, pero sustituya los arándanos por arándanos rojos deshidratados.

### crujientes de chocolate blanco, piña y coco

Prepare la masa de galleta básica, pero sustituya los arándanos por 190 g de piña confitada troceada y añada 25 g de copos de coco.





variaciones

## ***jammie dodgers* de mermelada**

véase la receta básica en la página 91

### ***jammie dodgers* de mermelada glaseadas**

Prepare la masa de galleta básica y hornee las galletas. Cuando se hayan enfriado, extienda sobre todas las galletas glaseado de vainilla primero y mermelada de fruta después. A continuación, monte las *jammie dodgers*.

### ***dodgers* de limón**

Elabore la masa de galleta básica y añada la ralladura de 1 limón (2-3 cucharaditas). Hornee las galletas. Cuando se hayan enfriado, extienda sobre todas las galletas crema de limón inglesa primero y glaseado de limón después, y, a continuación, monte las *dodgers*.

### ***dodgers* de miel de arce**

Prepare la masa de galleta básica, pero sustituya 1 cucharada del azúcar extrafino por 1 cucharada de jarabe de arce. Hornee las galletas. Cuando se hayan enfriado, rellénelas con glaseado de jarabe de arce.

### ***dodgers* de chocolate**

Elabore la masa de galleta básica, pero sustituya 40 g de la harina por 60 g de avellanas tostadas y molidas, y utilice crema de chocolate con avellanas en lugar de mermelada de frambuesa.

variaciones

## **barritas de chocolate y nubes con pacanas**

véase la receta básica en la página 92

### **barritas de chocolate y nubes con mantequilla de cacahuete**

Prepare la masa de galleta básica, pero sustituya las pacanas por cacahuetes y añada 70 g de mantequilla de cacahuete suave.

### **barritas de chocolate y nubes con cerezas**

Elabore la masa de galleta básica, pero sustituya las pacanas por cerezas rojas escarchadas.

### **barritas de chocolate y nubes con naranja y nueces**

Prepare la masa de galleta básica, pero sustituya las pacanas por nueces y añada la ralladura de 1 naranja (2-3 cucharaditas).



# galletas de chocolate

Galletas con trocitos de chocolate blanco, galletas marmoleadas de chocolate y vainilla, espirales de chocolate, galletas blandas de chocolate, rosetas de chocolate, además de galletas bañadas y rociadas con chocolate. Este capítulo rebosa de... chocolate, por supuesto.



# galletas con trocitos de chocolate blanco

véanse variaciones en la página 120

Estas galletas harán las delicias de los amantes del chocolate blanco.

110 g de mantequilla

175 g de azúcar granulado

1 huevo

2 cucharaditas de extracto de vainilla

190 g de harina de trigo

½ cucharadita de bicarbonato sódico

½ cucharadita de levadura en polvo

¼ de cucharadita de sal

40 g de copos de avena

400 g de trocitos de chocolate blanco

Precalente el horno a 190 °C. En un cuenco, bata la mantequilla junto con el azúcar.

A continuación, añada el huevo y la vainilla. En otro recipiente, tamice la harina, el bicarbonato, la levadura y la sal. Agregue la avena y remueva. Incorpore la mezcla de los ingredientes secos y el chocolate a la preparación de mantequilla.

Amase en forma de bolas. Colóquelas en una placa de horno antiadherente, separadas 5 cm unas de otras, y aplánelas con los dedos. Hornee las galletas en el horno precalentado durante 8-10 minutos. Retírelas y déjelas enfriar durante 5 minutos. Cuando se hayan enfriado, consérvelas en un recipiente hermético durante un máximo de 4-5 días.

*Para preparar 24 galletas*





# galletas marmoleadas de chocolate y vainilla

véanse variaciones en la página 121

Estas atractivas galletas son perfectas para acompañar el café de la tarde.

375 g de harina de trigo	2 cucharaditas de extracto de vainilla
110 g de azúcar de lustre	2 cucharadas de cacao en polvo, tamizado
250 g de mantequilla	1 clara de huevo
2 cucharadas de nata doble (con un contenido en materia grasa entre un 38 y un 48%)	2 cucharadas de azúcar granulado

Engrase 2 placas de horno. Tamice la harina junto con el azúcar de lustre en un cuenco e incorpore la mantequilla con los dedos. Cuando la masa comience a ligar, añada la nata y el extracto de vainilla. Divida la masa en dos y agregue el cacao en polvo a una mitad. Amase un poco ambas mitades de masa por separado hasta que adquieran una consistencia fina y homogénea. Mezcle pequeñas cantidades de ambas masas y amase formando cilindros de 10 x 4 cm de anchura. Envuélvalos en papel sulfurizado y deje que se enfrien en el frigorífico hasta que se asienten.

Precalente el horno a 190°C. Pincele cada cilindro con clara de huevo y páselos por el azúcar granulado. Corte los cilindros de masa en rodajas de 0,5 cm de grosor. Colóquelas en las placas preparadas y hornéelas en el horno precalentado durante 8-10 minutos. Retire las galletas y deje que se enfrien sobre una rejilla. Cuando las galletas se hayan enfriado por completo, consérvelas en un recipiente hermético durante un máximo de 5-7 días.

*Para preparar 42 galletas*





# sándwiches de galletas con chocolate negro y naranja

véanse variaciones en la página 122

El chocolate y la naranja forman una magnífica combinación de sabores. Pruebe estas galletas y sabrá por qué.

para las galletas

225 g de chocolate negro, troceado grueso

60 g de harina de trigo

¼ de cucharadita de levadura en polvo

una pizca de sal

2 huevos

85 g de azúcar granulado

la ralladura de 1 naranja (2-3 cucharaditas)

para el relleno

85 g de mantequilla

150 g de azúcar de lustre

el zumo (3 cucharaditas) y la ralladura

(2-3 cucharaditas) de 1 naranja

Precaliente el horno a 180°C. Forre 2 placas de horno con papel sulfurizado. Funda el chocolate y deje que se enfríe un poco. Tamice la harina junto con la levadura en polvo y la sal en un cuenco. En otro recipiente, bata los huevos con el azúcar y la ralladura de naranja e incorpore, sin dejar de remover, la mezcla resultante en el chocolate fundido. Añada la preparación de harina. Ponga pequeñas cantidades de masa en las placas preparadas, separadas 5 cm unas de otras. Hornee las galletas en el horno precalentado durante 10-25 minutos. Retírelas y trasládelas con el papel a unas rejillas para que se enfríen. Bata los ingredientes del relleno en un cuenco hasta que la mezcla adquiera una consistencia esponjosa. Extienda una pequeña cantidad del glaseado de naranja en el lado plano de la mitad de las galletas y coloque encima las otras mitades. Conserve los sándwiches de galletas en un recipiente hermético durante un máximo de 4-5 días.

*Para preparar 12 galletas*



# galletas espirales de chocolate

véanse variaciones en la página 123

Por su impresionante aspecto, las galletas espirales se cuentan entre las favoritas para hacer y comer.

100 g de chocolate negro, troceado grueso

390 g de harina de trigo

2 cucharaditas de levadura en polvo

¼ de cucharadita de sal

110 g de mantequilla

100 g de azúcar granulado

2 huevos

2 cucharaditas de extracto de vainilla

Forre 2 placas de horno con papel sulfurizado. Funda el chocolate y deje que se enfríe un poco. Tamice la harina junto con la levadura en polvo y la sal en un cuenco. En otro, bata la mantequilla y el azúcar hasta que la mezcla adquiera una consistencia suave y cremosa. A continuación, añada los huevos y el extracto de vainilla. Incorpore la preparación de los ingredientes secos a la de mantequilla y remueva hasta que se forme una pasta. Divida la masa entre 2 cuencos. Agregue el chocolate a una mitad de la masa. Envuelva ambas masas en papel sulfurizado y deje que se enfríen en el frigorífico hasta que se asienten.

Estire la masa con chocolate en una hoja de papel sulfurizado enharinada y elimine el exceso de harina. Extienda la masa sin añadido en otra hoja de papel sulfurizado. Coloque la masa sin añadido encima de la masa con chocolate. Estírelas un poco con el rodillo y recorte los extremos largos. Enrolle bien la masa empezando por el lado más largo. Envuelva el rollo de masa en papel sulfurizado y deje que se enfríe en el frigorífico hasta que se asiente. Precaliente el horno a 190 °C. Corte el rollo de masa en rodajas finas y colóquelas en placas de horno. Hornee las galletas en el horno precalentado durante 8-10 minutos. Retírelas y deje que se enfríen en una rejilla. Consérvelas en un recipiente hermético durante un máximo de 5-7 días.

*Para preparar 36 galletas*

110 galletas de chocolate







# rectángulos de chocolate

véanse variaciones en la página 124

Los rectángulos de chocolate, de intenso sabor, son una delicia irresistible para toda la familia.

135 g de chocolate negro  
110 g de mantequilla  
225 g de queso crema  
125 g de azúcar granulado  
1 huevo

1 cucharadita de extracto de vainilla  
280 g de harina de trigo  
½ cucharadita de levadura en polvo  
150 g de pepitas de chocolate blanco  
60 g de pacanas tostadas y picadas gruesas

Precalente el horno a 190 °C. Forre un molde de 23 x 33 cm con papel sulfurizado. Funda el chocolate. Bata la mantequilla junto con el queso crema, el azúcar, el huevo y el extracto de vainilla en un cuenco hasta que la mezcla adquiera una consistencia suave y homogénea. En otro recipiente, tamice la harina junto con la levadura en polvo. Incorpore la preparación resultante a la de mantequilla sin dejar de remover. Extienda la masa en el molde preparado y alise la superficie con una espátula. Hornéela en el horno precalentado durante 15-20 minutos, hasta que esté firme.

Retírela del horno, rocíela con el chocolate fundido y esparza por encima el resto de los ingredientes. Deje que se enfríe y se asiente, y córtela en rectángulos. Consérvelos en un recipiente hermético durante un máximo de 5-7 días.

*Para preparar 12 rectángulos*

# galletas blandas de chocolate

véanse variaciones en la página 125

Estas galletas, perfectas para cualquier momento del día, son sencillamente irresistibles.

300 g de chocolate negro, troceado  
50 g de mantequilla  
60 g de harina de trigo  
¼ de cucharadita de levadura en polvo  
una pizca de sal

2 huevos  
200 g de azúcar granulado  
1 cucharadita de extracto de vainilla  
110 g de chocolate negro, troceado grueso

Precaliente el horno a 180 °C. Forre 2 placas de horno con papel sulfurizado. Funda el chocolate negro junto con la mantequilla y deje que la mezcla se enfríe un poco. En un cuenco, tamice la harina junto con la levadura en polvo y la sal. En otro recipiente, bata los huevos con el azúcar y el extracto de vainilla hasta que la mezcla espese y adquiera un color pálido. Incorpore la preparación de chocolate a la de huevo y azúcar sin dejar de remover. A continuación, añada la harina y el chocolate negro troceado grueso.

Ponga cucharadas de masa en las placas preparadas y hornéelas en el horno precalentado durante 8-10 minutos. Retire las galletas y trasládelas con el papel sulfurizado a unas rejillas para que se enfríen. Cuando se hayan enfriado por completo, consérvelas en un recipiente hermético durante un máximo de 2-3 días.

*Para preparar 24 galletas*









# rosetas de chocolate

véanse variaciones en la página 126

Preciosas rosetas con un sabor tan bueno como su aspecto.

para las rosetas

225 g de mantequilla ablandada

70 g de azúcar de lustre

25 g de chocolate negro, fundido

225 g de harina de trigo

2 cucharadas de cacao en polvo

3 cucharadas de harina de maíz

para el relleno

50 g de mantequilla

200 g de azúcar de lustre

25 g de chocolate negro, fundido

2 cucharadas de azúcar de lustre

Precaliente el horno a 180 °C. Bata la mantequilla junto con el azúcar de lustre en un cuenco hasta que la mezcla adquiera una consistencia ligera y esponjosa. Añada el chocolate fundido sin dejar de remover. En otro cuenco, tamice la harina de trigo junto con el cacao en polvo y la harina de maíz. Incorpore la preparación resultante a la mezcla batida.

Con una manga pastelera provista de una boquilla estriada de 5 cm, ponga la masa en forma de rosetas en una placa de horno antiadherente, separadas 5 cm unas de otras. Hornéelas en el horno precalentado durante 10-12 minutos, hasta que se doren. Retírelas y déjelas asentar un poco antes de trasladarlas a una rejilla para que se enfrien. En un cuenco, bata la mantequilla junto con el azúcar de lustre hasta obtener una mezcla de consistencia ligera y esponjosa. A continuación, agregue el chocolate fundido sin dejar de remover. Extienda el relleno en el lado plano de la mitad de las rosetas y coloque encima la otra mitad. Espolvoréelas con las 2 cucharadas de azúcar de lustre. Puede conservar las rosetas sin relleno en un recipiente hermético durante 5-7 días; si las rellena, durante 1-2 días.

*Para preparar 18 galletas*

# galletas de triple chocolate

véanse variaciones en la página 127

Estas galletas de chocolate con trocitos de chocolate negro y blanco tienen un sabor irresistible.

140 g de harina de trigo  
40 g de cacao en polvo  
½ cucharadita de bicarbonato sódico  
¼ de cucharadita de levadura en polvo  
una pizca de sal  
110 g de mantequilla

100 g de azúcar granulado  
85 g de azúcar moreno de caña claro  
1 huevo  
1 cucharadita de extracto de vainilla  
150 g de pepitas de chocolate negro  
150 g de pepitas de chocolate blanco

Precaliente el horno a 180°C. En un cuenco, tamice la harina junto con el cacao en polvo, el bicarbonato sódico, la levadura en polvo y la sal, y reserve. En otro recipiente, bata la mantequilla junto con los azúcares hasta que la mezcla adquiera una consistencia homogénea y cremosa. Sin dejar de batir, añada el huevo y el extracto de vainilla. Incorpore la preparación de harina y remueva hasta que se haya mezclado casi por completo. Agregue las pepitas de chocolate y remueva.

Ponga cucharadas de masa en una placa de horno, separadas 5 cm unas de otras. Si prepara la masa con antelación, trabájela formando un cilindro de 4 cm de grosor, envuélvalo en papel de aluminio y deje que se enfríe en el frigorífico durante 2 horas. Corte el cilindro de masa en rodajas de 0,5 cm y colóquelas en una placa de horno antiadherente, separadas 4 cm unas de otras. Hornee las galletas en el horno precalentado durante 12-14 minutos. Retírelas y trasládelas a una rejilla para que se enfríen. Consérvelas en un recipiente hermético durante un máximo de 5-7 días.

*Para preparar 36 galletas*

variaciones

## bocadillos con queso y chocolate

véase la receta básica en la página 103

### **bocadillos con queso, chocolate y nueces**

Prepare la masa de galleta básica y añada 60 g de nueces picadas gruesas.

### **bocadillos con queso y chocolate blanco**

Elabore la masa de galleta básica y agregue 150 g de pepitas de chocolate blanco.

### **bocadillos con queso, chocolate y pasas**

Prepare la masa de galleta básica e incorpore 70 g de uvas pasas.

### **bocadillos crujientes con queso y chocolate negro**

Elabore la masa de galleta básica y añada 10 g de arroz hinchado.

### **bocadillos con queso y moca**

Prepare la masa de galleta básica y agregue 2 cucharaditas de café instantáneo en polvo. Rellene los sándwiches de galletas con crema de mantequilla de vainilla (véase la receta en la página 68).

### **bocadillos con chocolate negro y fresas**

Elabore la masa de galleta básica. Prepare la crema de mantequilla de fresa mezclando 125 g de fresas frescas trituradas con 1 medida de crema de mantequilla de vainilla (véase la receta en la página 68). Rellene los sándwiches de galletas con la crema.





variaciones

## **galletas con trocitos de chocolate blanco**

véase la receta básica en la página 104

### **galletas con trocitos de chocolate blanco y pasas**

Prepare la masa básica de galleta, pero añada 70 g de uvas pasas a los trocitos de chocolate blanco.

### **galletas con trocitos de chocolate blanco bañadas en chocolate negro**

Elabore y hornee la masa de galleta básica. Cuando las galletas se hayan enfriado, sumérlas hasta la mitad en chocolate fundido y, a continuación, colóquelas sobre papel sulfurizado hasta que el chocolate se asiente.

### **galletas con trocitos de chocolate blanco y pacanas**

Prepare la masa básica de galleta, pero añada 60 g de pacanas picadas a los trocitos de chocolate blanco.

### **galletas con trocitos de chocolate blanco, cerezas y nueces de macadamia**

Elabore la masa básica de galleta, pero agregue 2 cucharadas de cerezas deshidratadas y 60 g de pacanas picadas a los trocitos de chocolate blanco.

### **galletas con trocitos de chocolate blanco, piña y coco**

Prepare la masa básica de galleta, pero incorpore 50 g de piña confitada troceada y 20 g de copos de coco a los trocitos de chocolate blanco.

variaciones

## galletas marmoleadas de chocolate y vainilla

véase la receta básica en la página 106

### galletas marmoleadas de chocolate y naranja

Prepare la masa de galleta básica y añada la ralladura de 1 naranja (2-4 cucharaditas) y  $\frac{1}{8}$  de cucharadita de colorante alimentario naranja a la mitad de la masa sin cacao. Cree el efecto de marmoleado mezclando las dos masas tal como se indica en la receta básica.

### galletas marmoleadas de chocolate y menta

Elabore la masa de galleta básica y añada  $\frac{1}{8}$  de cucharadita de colorante alimentario verde y  $\frac{1}{4}$  de cucharadita de extracto de menta a la mitad de la masa sin cacao. Cree el efecto de marmoleado mezclando las dos masas tal como se indica en la receta básica.

### galletas marmoleadas de chocolate y frambuesa

Prepare la masa de galleta básica y añada  $\frac{1}{8}$  de cucharadita de colorante alimentario rojo y  $\frac{1}{4}$  de cucharadita de aroma de frambuesa a la mitad de la masa sin cacao. Cree el efecto de marmoleado mezclando las dos masas tal como se indica en la receta básica.

### galletas marmoleadas de chocolate y coco

Elabore la masa de galleta básica y añada 1 cucharadita de extracto de coco a la mitad de la masa sin cacao. Cree el efecto de marmoleado mezclando las dos masas tal como se indica en la receta básica. Omita el azúcar granulado; en su lugar, pase los cilindros de masa por copos de coco.







variaciones

## sándwiches de galletas con chocolate negro y naranja

véase la receta básica en la página 109

### sándwiches de galletas con chocolate negro y naranja rellenos de crema de vainilla

Prepare y hornee la masa de galleta básica. Sustituya el zumo y la ralladura de naranja por 2 cucharaditas de extracto de vainilla en el relleno.

### sándwiches de galletas con chocolate negro y naranja rellenos de moca

Elabore y hornee la masa de galleta básica. Sustituya el zumo y la ralladura de naranja por 2 cucharaditas de café instantáneo en polvo en el relleno. Disuelva el café en 1 cucharada de agua caliente antes de añadirlo.

### sándwiches de galletas con chocolate negro y menta rellenos de chocolate

Prepare la masa de galleta básica, pero sustituya la ralladura de naranja por  $\frac{1}{4}$  de cucharadita de extracto de menta. Sustituya el zumo y la ralladura de naranja por 1 cucharadita de cacao en polvo disuelto en 1 cucharada de agua caliente en el relleno.

### sándwiches de galletas con chocolate negro y coco

Elabore la masa de galleta básica. Sustituya la ralladura de naranja por 1 cucharadita de extracto de coco tanto en la masa como en el relleno. Omita el zumo de naranja en el relleno. Esparza copos de coco sobre el relleno antes de colocar la otra galleta encima.



variaciones

## galletas espirales de chocolate

véase la receta básica en la página 110

### **galletas espirales de chocolate y moca**

Prepare la masa de galleta básica. Añada el chocolate a una mitad de la masa y 2 cucharaditas de café instantáneo en polvo disueltas en 1 cucharada de agua caliente a la otra mitad.

### **galletas espirales de frambuesas y limón**

Elabore la masa de galleta básica. Sustituya el chocolate por 2 cucharaditas de aroma de frambuesa y  $\frac{1}{2}$  cucharadita de colorante alimentario rosa en una mitad de la masa. En la otra mitad, añada la ralladura de 1 limón (2-3 cucharaditas) y  $\frac{1}{2}$  cucharadita de colorante alimentario amarillo.

### **galletas espirales de chocolate y limón**

Prepare la masa de galleta básica. Añada el chocolate a una mitad de la masa, y la ralladura de 1 limón (2-3 cucharaditas) y  $\frac{1}{2}$  cucharadita de colorante alimentario amarillo a la otra mitad.

### **galletas espirales de chocolate y *amaretto***

Elabore la masa de galleta básica. Agregue el chocolate a una mitad de la masa y 2 cucharaditas de *amaretto* a la otra mitad.



variaciones

## rectángulos de chocolate

véase la receta básica en la página 113

### rectángulos de megachocolate

Prepare la masa de galleta básica, pero sustituya 2 cucharadas de la harina por la misma cantidad de cacao en polvo. Añada 150 g de pepitas de chocolate negro a la masa antes de extenderla en el molde.

### rectángulos de chocolate y mantequilla de cacahuete

Elabore la masa de galleta básica, pero sustituya 2 cucharadas de la harina por la misma cantidad de cacao en polvo. Agregue todo el chocolate fundido sin dejar de remover. Una vez horneados, extienda 250 g de mantequilla de cacahuete suave sobre los rectángulos y corónelos con las pacanas picadas y 150 g de pepitas de caramelo de mantequilla (*butterscotch*).

### rectángulos de chocolate y plátano

Prepare la masa de galleta básica y añada 1 plátano machacado. Hornee los rectángulos y corónelos con las pacanas picadas y 100 g de trocitos de plátano deshidratado.

### rectángulos de chocolate, pacanas y frutas

Elabore la masa de galleta básica y añada 2 cucharadas de pasas doradas y la misma cantidad de pasas de Corinto.

variaciones

## **galletas blandas de chocolate**

véase la receta básica en la página 114

### **galletas blandas de chocolate y nueces**

Prepare la masa de galleta básica y añada 50 g de nueces picadas gruesas.

### **galletas blandas de chocolate y cerezas**

Elabore la masa de galleta básica e incorpore 100 g de cerezas escarchadas naturales troceadas.

### **galletas blandas de chocolate y pasas**

Prepare la masa de galleta básica y agregue 70 g de uvas pasas.

### **galletas blandas de chocolate y mantequilla de cacahuete**

Elabore la masa de galleta básica y añada 85 g de mantequilla de cacahuete.

### **galletas blandas de chocolate y moca**

Prepare la masa de galleta básica e incorpore 2 cucharaditas de café instantáneo en polvo a la mezcla de chocolate y mantequilla cuando se hayan fundido.





variaciones

## rosetas de chocolate

véase la receta básica en la página 117

### **rosetas de chocolate bañadas en chocolate negro**

Prepare y hornee la masa de galleta básica. Sumerja las rosetas rellenas hasta la mitad en chocolate negro fundido.

### **rosetas de chocolate y jengibre**

Elabore la masa de galleta básica, pero añada 1 cucharadita de jengibre molido a la harina y 2 cucharadas de jengibre confitado picado al relleno.

### **rosetas de chocolate, canela y pasas**

Prepare la masa de galleta básica, pero agregue 1 cucharadita de canela molida a la harina y 2 cucharadas de uvas pasas al relleno.

### **rosetas de chocolate rellenas de café**

Elabore y hornee la masa de galleta básica. Omita el relleno y sustitúyalo por crema de mantequilla de café (mezcle 1 medida de crema de mantequilla de vainilla, véase la receta en la página 68, con 2 cucharaditas de café expreso).

### **rosetas de chocolate rellenas de crema de chocolate y castañas**

Prepare y hornee la masa de galleta básica. Prescinda del relleno y sustitúyalo por crema de chocolate y castañas (véase la receta en la página 95).



variaciones

## galletas de triple chocolate

véase la receta básica en la página 118

### galletas de chocolate negro y menta con pepitas de chocolate

Prepare la masa de galleta básica, pero utilice solo la mitad del cacao en polvo. Añada  $\frac{1}{4}$  de cucharadita de extracto de menta y 300 g de pepitas de chocolate negro.

### galletas de chocolate negro y nueces con pepitas de chocolate

Elabore la masa de galleta básica, pero use solo la mitad del cacao en polvo. Agregue 60 g de nueces picadas y 150 g de pepitas de chocolate negro.

### galletas de chocolate negro y cerezas con pepitas de chocolate

Prepare la masa de galleta básica y añada 100 g de cerezas escarchadas troceadas y 150 g de pepitas de chocolate negro.

### galletas de triple chocolate y coco bañadas en chocolate negro

Elabore la masa de galleta básica e incorpore 40 g de copos de coco. Sumerja la parte superior de las galletas en chocolate negro fundido.



# galletas para golosos

En ocasiones, todos necesitamos una galleta especial, y las recetas de este capítulo satisfacen esta necesidad.

Desde los sándwiches de galletas de bizcocho de zanahoria hasta las galletas de chocolate negro y mantequilla de cacahuete, pasando por las galletas Linzer de pacanas y mermelada de frambuesa y las favoritas, las piruletas de galleta glaseadas, encontrará recetas para sorprender a su familia y amigos.



# piruletas de galleta glaseadas

véanse variaciones en la página 148

Estas piruletas de galleta, con sabor a vainilla y almendra, son ideales para fiestas.

para las galletas

300 g de harina de trigo

1 cucharadita de bicarbonato sódico

1 cucharadita de crémor tártaro

225 g de mantequilla, a temperatura ambiente

200 g de azúcar de lustre

1 huevo, a temperatura ambiente

1 ½ cucharaditas de extracto de vainilla

1 ½ cucharaditas de extracto de almendra

para la glasa

1 clara de huevo

280 g de azúcar de lustre

unas gotas de colorante alimentario azul

85 g de *fondant* amarillo

25 g de *fondant* negro

36 palitos de papel para piruletas

Tamice la harina junto con el bicarbonato sódico y el crémor tártaro en un cuenco. En otro, bata la mantequilla. Añada el azúcar, removiendo con una cuchara de madera, hasta que se haya mezclado. Bata hasta que la preparación adquiera una consistencia ligera y esponjosa. Agregue el huevo y los extractos de vainilla y de almendra. Incorpore la preparación de harina y remueva. Deje que la masa se enfríe en el frigorífico durante 2 horas. Precaliente el horno a 180°C y forre 2 placas con papel sulfurizado. En una encimera enharinada, estire la masa hasta obtener un grosor de 2 cm, y corte galletas con un cortapastas en forma de flor. Coloque las galletas en las placas de horno, separadas 5 cm unas de otras, e inserte un palito de papel para piruletas. Hornéelas en el horno precalentado durante unos 10 minutos. Retírelas y deje que se enfríen sobre unas rejillas. Bata la clara de huevo en un cuenco hasta que esté espumosa. Sin dejar de remover, agregue el azúcar. Incorpore el colorante alimentario azul y bata. Con una manga pastelera, decore las piruletas con la glasa y añada un pequeño círculo de *fondant* amarillo en el centro. Modele 36 abejitas amarillas con el *fondant* amarillo y añádales rayas negras con el *fondant* negro. Coloque una abejita encima de la glasa azul en cada piruleta mientras esté húmeda. Consérvelas en un recipiente hermético durante un máximo de 3 días.

*Para preparar 36 piruletas*

# galletas de chocolate y mantequilla

véanse variaciones en la página 149

Estas ricas y succulentas galletas, hechas con una masa de chocolate negro, están surcadas de dulces vetas de mantequilla de cacahuete.

250 g de mantequilla de cacahuete suave

225 g de harina de trigo

85 g de cacao en polvo

1 cucharadita de bicarbonato sódico

½ cucharadita de sal

225 g de mantequilla, a temperatura ambiente

190 g de azúcar granulado

125 g de azúcar moreno de caña claro

2 huevos

2 cucharaditas de extracto de vainilla

625 g de chocolate negro, troceado grueso

Forre 2 placas con papel sulfurizado. Meta la mantequilla de cacahuete en el congelador durante 30 minutos. Tamice la harina junto con el cacao en polvo, el bicarbonato sódico y la sal. Bata la mantequilla junto con los azúcares hasta que la mezcla adquiera una consistencia ligera y esponjosa. Añada los huevos, batiendo bien entre uno y otro. Agregue la vainilla y bata hasta que se haya mezclado. Incorpore la preparación de harina sin dejar de remover. Agregue el chocolate y remueva bien. Vierta cucharadas de la mantequilla de cacahuete enfriada en la masa y remueva un poco para crear espirales de mantequilla de cacahuete en la masa de galleta de chocolate negro. Deje que la masa se enfríe en el frigorífico durante 30 minutos. Precaliente el horno a 180 °C. Ponga pequeñas cantidades de masa, aproximadamente 1 ½ cucharadas de masa cada vez, en las placas preparadas, separadas unos 2,5 cm unas de otras. Hornéelas en el horno precalentado durante unos 15 minutos, hasta que estén firmes. Retire las galletas y déjelas enfriar en las placas durante 5 minutos. Puede trasladarlas a una rejilla para que se enfrien por completo o servir las inmediatamente. Consérvelas en un recipiente hermético durante un máximo de 3 días.

*Para preparar 36 galletas*









# sorpresas de chocolate y nubes

véanse variaciones en la página 150

Al morder estas galletas de chocolate, encontrará una dulce nube en su corazón.

225 g de harina de trigo

65 g de cacao en polvo

½ cucharadita de bicarbonato sódico

½ cucharadita de sal

110 g de mantequilla

190 g de azúcar granulado

1 huevo, a temperatura ambiente

120 ml de leche entera

1 cucharadita de extracto de vainilla

36 mininubes

Precaliente el horno a 180 °C y forre 2 placas con papel sulfurizado.

Tamice la harina junto con el cacao en polvo, el bicarbonato sódico y la sal. En otro cuenco, bata la mantequilla junto con el azúcar hasta que la mezcla adquiera una consistencia ligera y esponjosa. Añada el huevo, la leche y la vainilla, y bata hasta que se hayan mezclado. Incorpore la preparación de harina sin dejar de remover. Ponga pequeñas cantidades de masa, aproximadamente 2 cucharadas cada vez, en las placas de horno preparadas, separadas unos 5 cm unas de otras. Hornéelas en el horno precalentado durante 12 minutos. Retire las galletas e insérteles una mininube a cada una. Hornéelas durante 2 minutos más. Retírelas y trasládelas a una rejilla para que se enfrien. Consérvelas en un recipiente hermético durante un máximo de 3 días.

*Para preparar 36 galletas*

# galletas bañadas en chocolate

véanse variaciones en la página 151

Estas galletas, en las que el café contrasta con el chocolate, son una sofisticada delicia.

250 g de harina de trigo  
3 cucharadas de cacao en polvo  
2 cucharadas de café instantáneo en polvo  
1 cucharadita de levadura en polvo  
¼ de cucharadita de bicarbonato sódico  
¼ de cucharadita de sal  
225 g de mantequilla, a temperatura ambiente

190 g de azúcar granulado  
40 g de azúcar moreno de caña claro  
1 huevo, a temperatura ambiente  
1 cucharadita de extracto de vainilla  
225 g de pepitas de chocolate con leche  
1 cucharadita de aceite de cártamo

Precalente el horno a 190°C. Forre 2 placas con papel sulfurizado. En un cuenco, tamice la harina junto con el cacao en polvo, el café en polvo, la levadura, el bicarbonato sódico y la sal. En otro recipiente, bata la mantequilla junto con los azúcares hasta que la preparación adquiera una consistencia ligera y esponjosa. Añada el huevo y la vainilla, y bata hasta que se hayan mezclado por completo. Agregue la preparación de harina sin dejar de remover hasta que se haya incorporado.

Ponga cucharaditas de masa en las placas preparadas. Hornéelas en el horno precalentado durante unos 8 minutos, hasta que se doren un poco. Retire las galletas del horno y déjelas enfriar en las placas durante 5 minutos. A continuación, trasládelas a unas rejillas para que se enfrién del todo.

Funda las pepitas de chocolate en un cuenco colocado sobre una cacerola con agua hirviendo a fuego lento o en el microondas. Luego añada el aceite de cártamo sin dejar de remover. Sumerja las galletas hasta la mitad en el chocolate fundido y colóquelas sobre papel sulfurizado hasta que el chocolate se asiente. Consérvelas en un recipiente hermético durante un máximo de 2-3 días.

*Para preparar 30 galletas*





# galletas con corazón de *fudge*

véanse variaciones en la página 152.

Todos le pedirán la receta en cuanto prueben estas deliciosas galletas, con una base de galleta de chocolate y un fundente relleno de *fudge*.

125 g de harina de trigo  
25 g de cacao en polvo  
½ cucharadita de sal  
110 g de mantequilla, a temperatura ambiente  
125 g de azúcar granulado  
2 cucharadas de leche entera

1 huevo, a temperatura ambiente, con la yema separada de la clara  
1 cucharadita de extracto de vainilla  
60 g de pacanas finamente picadas  
12 trozos de *fudge* de vainilla, de unos 2,5 x 4 cm  
2 cucharadas de nata (con un contenido en materia grasa entre un 38 y un 48%)

Támice la harina junto con el cacao en polvo y la sal en un cuenco. Bata la mantequilla junto con el azúcar en otro cuenco hasta la que la preparación adquiera una consistencia ligera y esponjosa. Añada la leche, la yema de huevo y la vainilla, y bata hasta que se hayan mezclado del todo. Agregue la preparación de harina y remueva hasta que se incorpore bien. Continúe removiendo hasta obtener una masa. Envuélvala en film transparente y déjela enfriar en el frigorífico durante 2 horas, hasta que se asiente. Caliente el *fudge* en una cacerola y la nata en otra, hasta que estén lo bastante calientes para mezclarlos. Deje que la preparación de *fudge* se enfrie en el frigorífico durante 2 horas.

Precalente el horno a 180 °C y forre 2 placas con papel sulfurizado. En un cuenco, bata un poco la clara de huevo. Con 1 cucharada de masa cada vez, amase en forma de bolas. Ponga una cucharadita de la mezcla de *fudge* en el centro de cada bola. Este debe quedar cubierto de masa. Bañe las bolas en la clara de huevo y deje escurrir el exceso. Rebócelas en las pacanas. Coloque las bolas en las placas de horno, separadas 5 cm unas de otras, y aplánelas un poco. Hornéelas en el horno precalentado 12-15 minutos. Retire las galletas del horno y trasládelas a una rejilla para que se enfrien.

*Para preparar 30 galletas*



# galletas italianas rellenas de higos

véanse variaciones en la página 153

El relleno de higos y pasas de estas galletas es muy dulce y sabroso.

para las galletas

- 300 g de harina de trigo
- ½ cucharadita de levadura en polvo
- 65 g de azúcar granulado
- 40 g de mantequilla
- 120 ml de nata para montar
- 2 huevos, a temperatura ambiente, ligeramente batidos
- 1 cucharadita de extracto de vainilla

para el relleno

- 250 g de higos secos
- 150 g de uvas pasas
- 40 g de corteza confitada de naranja
- 80 g de nueces picadas
- 50 g de azúcar granulado
- 60 ml de agua caliente
- ½ cucharadita de canela molida
- ¼ de cucharadita de nuez moscada molida

Forre 2 placas de horno con papel sulfurizado. Tamice la harina junto con la levadura en polvo en un cuenco. Incorpore la mantequilla con los dedos hasta que los trozos de mantequilla tengan el tamaño de guisantes. Añada el azúcar. Agregue la nata, la mitad del huevo batido y la vainilla, sin dejar de remover, hasta obtener una masa. Envuélvala en film transparente e introdúzcala en el frigorífico 2 horas. Ponga todos los ingredientes del relleno en una batidora o en un robot de cocina y bata. Deje que el relleno se enfríe en el frigorífico durante 1 hora. Precaliente el horno a 180°C. Amase la mitad de la masa formando un cuadrado de 30 cm y córtelo en 24 rectángulos de 10 x 7,5 cm. Extienda 1 cucharada del relleno en uno de los lados cortos de cada rectángulo y enróllelo. Coloque los rollos rellenos, con el lado de la unión hacia abajo, en las placas preparadas y cúrvelos un poco. Haga tres cortes en la superficie de los rollos con unas tijeras de cocina. Pincéelos con el huevo batido y hornéelos en el horno precalentado durante unos 20 minutos. Deje que se enfrien en unas rejillas. Conserve las galletas rellenas en un recipiente hermético durante un máximo de 3 días.

*Para preparar 24 galletas*



# galletas de pacanas y mermelada

*véanse variaciones en la página 154*

Unas sencillas galletas de mantequilla, montadas y rellenas de mermelada de frambuesa, son elevadas a otro nivel pincelándolas con una dulce glasa, esparciéndoles por encima pacanas picadas y cortándoles una ventanita en el centro por la que asoma el meloso relleno.

para las galletas

280 g de harina de trigo

50 g de pacanas, tostadas y picadas

1 cucharadita de canela molida

330 g de mantequilla, a temperatura ambiente

125 g de azúcar granulado

para el aderezo

70 g de azúcar de lustre

2 cucharadas de extracto de vainilla

25 g de pacanas picadas finamente

240 g de mermelada de frambuesa

Forre 2 o 3 placas de horno con papel sulfurizado. Tamice la harina y mézclela con las pacanas y la canela en un cuenco. Bata la mantequilla junto con el azúcar hasta que la preparación adquiera una consistencia ligera y esponjosa. Incorpore la mezcla de harina sin dejar de remover hasta obtener una masa. Envuélvala en film transparente y déjela enfriar en el frigorífico durante 2 horas. En una encimera enharinada, estire la masa hasta obtener un grosor de 0,25 cm. Córtele con un cortapastas redondo de 5 cm, liso o estriado. Con un cortapastas redondo pequeño, corte los centros de la mitad de los redondeles. Coloque las galletas en las placas preparadas, separadas 2,5 cm unas de otras, y deje que se enfrien en el frigorífico 15 minutos mientras precalienta el horno a 180 °C. Hornéelas en el horno precalentado 15 minutos. Retire las galletas y trasládelas a unas rejillas para que se enfrien. Mezcle el azúcar de lustre con la vainilla en un cuenco. Pincele con la glasa las galletas con el centro cortado y esparza las nueces pacanas picadas. Extienda 1 cucharadita de mermelada de frambuesa en el lado liso de cada una de la otra mitad de las galletas y coloque encima las galletas con el centro cortado. Conserve las galletas en un recipiente hermético hasta un máximo de 3 días.

*Para preparar 4 raciones*









# galletas de caramelo y avellanas

véanse variaciones en la página 155

No utilice la batidora para incorporar la nata, porque el caramelo estará muy caliente. Si le gusta el caramelo salado, doble las cantidades de los cinco primeros ingredientes y conserve la mitad en un tarro limpio un máximo de 1 semana. Lo puede añadir a los batidos de leche.

190 g de azúcar granulado

50 ml de agua

180 ml de nata (con un contenido en materia  
grasa entre un 38 y un 48%)

50 g de mantequilla sin sal

1 cucharadita de sal marina

175 g de azúcar moreno de caña

1 huevo grande

250 g de harina de trigo

2 cucharaditas de bicarbonato sódico

120 ml de crema de chocolate con avellanas

En una cacerola grande de fondo grueso, caliente el agua y el azúcar a fuego bajo y remueva hasta que el azúcar se disuelva. Suba el fuego y lleve a ebullición, pero sin remover. Hierva el almibar unos 5 minutos, hasta que adquiera un color ámbar intenso. Retírelo del fuego y, con una cuchara de madera, añada la nata batiendo con cuidado. Incorpore la mantequilla y la sal sin dejar de remover. Mientras la mezcla esté caliente, agregue, sin dejar de batir, el azúcar moreno. Incorpore la mitad de la harina y del bicarbonato sódico. Añada, batiendo, el huevo, seguido de la harina y el bicarbonato restantes. Divida la masa en dos y amase ambas mitades formando 2 bolas. Déjelas enfriar en el frigorífico 1 hora. Precaliente el horno a 190°C y engrase 2 placas. Incorpore la crema de chocolate con avellanas a la masa y trabájela bien. Amase formando bolas de 4 cm, colóquelas en las placas de horno preparadas, separadas 5 cm unas de otras, y aplánelas un poco. Hornéelas en el horno precalentado durante 10-12 minutos. Retire las galletas del horno y deje que se enfrien en las placas durante 5 minutos antes de trasladarlas a unas rejillas para que se enfrien del todo. Consérvelas en un recipiente hermético durante un máximo de 1 semana.

*Para preparar 24 galletas*

# millionaire's shortbread

véanse variaciones en la página 156

El millionaire's *shortbread* es suntuoso y extravagante.

150 g de harina de trigo  
70 g de azúcar de lustre  
330 g de mantequilla sin sal  
5 cucharadas de sirope dorado

400 g de leche condensada  
1 cucharadita de extracto de vainilla  
190 g de chocolate negro  
1 cucharada de aceite de cártamo

Precalente el horno a 180°C. Forre la base de un molde redondo desmontable de 23 cm con papel manteca y engrase los lados del molde.

Tamice la harina junto con el azúcar de lustre en un cuenco e incorpore 225 g de la mantequilla con los dedos hasta que la mezcla comience a ligarse. Ponga la masa en el molde, presionándola hacia abajo. Hornéela en el horno precalentado durante 15-20 minutos, hasta que se dore.

Para preparar el caramelo, derrita la mantequilla restante en el microondas. Incorpore el sirope dorado y la leche condensada sin dejar de remover. Caliente la mezcla en el microondas a temperatura alta durante 8-9 minutos, removiendo cada 1-2 minutos. Agregue la vainilla. Extienda el caramelo sobre la masa caliente. Déjela que se enfríe en el frigorífico durante unas 2 horas. Funda el chocolate en un cuenco refractario colocado sobre una cacerola con agua hirviendo a fuego lento o en el microondas a baja temperatura, y añada, removiendo, el aceite de cártamo. Extienda el chocolate fundido sobre el caramelo y deje que el *shortbread* se enfríe en el frigorífico durante 15 minutos. Córtele en triángulos con un cuchillo caliente. Cuando se hayan enfriado por completo, conserve los triángulos en un recipiente hermético durante un máximo de 5-7 días.

*Para preparar 30 galletas*



# sándwiches de zanahoria

véanse variaciones en la página 157

Si le gusta el bizcocho de zanahoria, le encantarán estos pequeños sándwiches de galletas rellenos de queso crema. Saben a gloria.

250 g de harina de trigo  
1 cucharadita de levadura en polvo  
1 cucharadita de bicarbonato sódico  
1 ½ cucharaditas de canela molida  
¼ de cucharadita de jengibre molido  
¼ de cucharadita de pimienta de Jamaica molida  
¾ de cucharadita de nuez moscada molida  
¼ de cucharadita de sal  
225 g de mantequilla, a temperatura ambiente


190 g de azúcar granulado  
175 g de azúcar moreno de caña claro  
2 huevos, a temperatura ambiente  
1 cucharadita de extracto de vainilla  
300 g de copos de avena  
200 g de zanahorias ralladas finas  
25 g de nueces picadas finas  
225 g de queso crema

Tamice la harina junto con la levadura en polvo, el bicarbonato sódico, la canela, el jengibre, la pimienta de Jamaica, la nuez moscada y la sal. En otro cuenco, bata la mantequilla junto con los azúcares hasta que la mezcla adquiera una consistencia ligera y esponjosa. Añada los huevos, uno a uno, batiendo bien. Agregue la vainilla y bata. Incorpore, removiendo, la preparación de harina, seguida de la avena, la zanahoria y las nueces. Deje que la masa se enfríe en el frigorífico durante 2 horas. Forre 2 placas de horno con papel sulfurizado. Precaliente el horno a 180 °C. Amase formando unas 40 bolas pequeñas y colóquelas en las placas, separadas 5 cm unas de otras. Hornéelas en el horno precalentado durante 12-15 minutos. Retire las galletas y deje que se enfrien sobre unas rejillas. Cuando se hayan enfriado del todo, extienda el queso crema en el lado liso de la mitad de las galletas y coloque encima la otra mitad. Conserve los sándwiches en un recipiente hermético en el frigorífico durante un máximo de 2-3 días. Deben consumirse a temperatura ambiente.

*Para preparar 20 sándwiches de galletas*







variaciones

## piruletas de galleta glaseadas

véase la receta básica en la página 129

### piruletas de galleta glaseadas con forma de bastón de caramelo

Prepare la masa de galleta básica, pero sustituya 25 g de la harina por 25 g de cacao en polvo. Corte las galletas con un cortapastas en forma de jota. Omita el colorante alimentario azul en la glasa y esparza trocitos de bastones de caramelo machacados.

### piruletas de galleta glaseadas con formas de Halloween

Elabore la masa de galleta básica y añada la ralladura de 1 naranja. Corte las galletas con cortapastas con formas de Halloween. Sustituya el colorante alimentario azul por colorante alimentario naranja en la glasa.

### piruletas de galleta glaseadas con formas de letras

Prepare la masa de galleta básica. Corte las galletas con cortapastas con formas de letras antes de añadirles los palitos para piruletas. Corte las letras del nombre del niño o de la niña que cumple años y decórelas con glasa de su color favorito.

### piruletas de galleta glaseadas con *fudge* de chocolate

Prepare las piruletas de galleta básicas, pero sustituya la glasa por un glaseado de *fudge* de chocolate: ponga 6 cucharadas de leche en una cacerola y caliéntela hasta que hierva. Retírela del fuego y añada 425 g de azúcar de lustre tamizado. En un cuenco, bata 85 g de mantequilla hasta que esté cremosa. Incorpore la mezcla de leche y azúcar. Agregue 85 g de chocolate negro fundido y bata. Con una manga pastelera, ponga el glaseado en las piruletas formando un motivo decorativo.

variaciones

## galletas de chocolate y mantequilla

véase la receta básica en la página 130

### **galletas de chocolate con leche, mantequilla de cacahuete y muesli**

Prepare la masa de galleta básica, pero sustituya 40 g de la harina por la misma cantidad de muesli y el chocolate negro por chocolate con leche.

### **galletas de chocolate negro, mantequilla de cacahuete y nueces de macadamia**

Elabore la masa de galleta básica, pero sustituya la mitad del chocolate por 125 g de nueces de macadamia picadas.

### **galletas de chocolate blanco, mantequilla de cacahuete y cerezas**

Prepare la masa de galleta básica. Omita el chocolate negro y sustitúyalo por chocolate blanco, y añada 50 g de cerezas deshidratadas.

### **galletas de chocolate negro, mantequilla de cacahuete y *fudge* de chocolate**

Elabore la masa de galleta básica. Omita la mitad del chocolate y sustitúyalo por 175 g de barritas de *fudge* de chocolate troceadas.

### **galletas de chocolate negro y mantequilla de cacahuete con trocitos de praliné**

Prepare la masa de galleta básica. Omita la mitad del chocolate y sustitúyalo por 175 g de bombones de praliné troceados, como las conchas de chocolate y praliné belgas.





variaciones

## sorpresas de chocolate y nubes

véase la receta básica en la página 133

### **sorpresas de chocolate, nubes y mermelada**

Prepare y hornee la masa de galleta básica. Ponga 1 cucharadita de mermelada de frambuesa sobre las galletas horneadas antes de insertarles las nubes.

### **sorpresas de doble chocolate**

Elabore y hornee la masa de galleta básica, pero omita las nubes y sustitúyalas por un cuadrado de chocolate negro.

### **sorpresas de chocolate, nubes y caramelo**

Prepare y hornee la masa de galleta básica. Ponga 1 cucharadita de helado de caramelo sobre las galletas horneadas antes de insertarles las nubes.

### **sorpresas de chocolate, nubes de azúcar y pacanas con pepitas de chocolate negro**

Elabore la masa de galleta básica y añada 100 g de pepitas de chocolate negro. Coloque una pacana partida encima de la nube.

### **sorpresas de chocolate y nubes de menta**

Prepare la masa de galleta básica y agregue 1 cucharadita de extracto de menta. Sustituya las nubes de azúcar por nubes de menta. Decore con trocitos de bastones de caramelo machacados.

variaciones

## **galletas bañadas en chocolate**

véase la receta básica en la página 134

### **galletas bañadas en triple chocolate**

Prepare y hornee la masa de galleta básica, pero sumerja un tercio de las galletas en chocolate blanco fundido, otro tercio en chocolate con leche fundido y el último tercio en chocolate negro fundido.

### **galletas con pepitas de chocolate con leche bañadas en chocolate negro**

Elabore la masa de galleta básica, pero sustituya el café en polvo por 150 g de pepitas de chocolate con leche.

### **galletas de canela bañadas en chocolate negro**

Prepare la masa de galleta básica, pero sustituya el café en polvo por 2 cucharaditas de canela molida. Agregue  $\frac{1}{2}$  cucharadita de canela molida al chocolate fundido antes de bañar las galletas.

### **galletas de menta bañadas en chocolate negro**

Elabore la masa de galleta básica, pero sustituya el café en polvo por unas gotas de esencia de menta.

### **galletas bañadas en chocolate negro y moca**

Prepare y hornee la masa de galleta básica. Antes de bañar las galletas en la mezcla de chocolate fundido y aceite de cártamo, agregue 4-5 gotas de esencia de café.





variaciones

## galletas con corazón de *fudge*

véase la receta básica en la página 137

### **galletas de chocolate con corazón de caramelo**

Prepare y hornee la masa de galleta básica, pero omita el relleno de *fudge* de vainilla. Coloque un caramelo recubierto de chocolate en el centro de cada una de las galletas recién sacadas del horno y deje que se enfríen. Rocíelas con chocolate blanco fundido.

### **galletas de chocolate con corazón de *fudge* de chocolate y nueces**

Elabore la masa de galleta básica, pero sustituya el *fudge* de vainilla por *fudge* de chocolate y añada 25 g de nueces picadas.

### **galletas de chocolate con corazón de mantequilla de cacahuete**

Prepare la masa de galleta básica, pero omita el relleno de *fudge* de vainilla. Coloque un minidulce de chocolate relleno de mantequilla de cacahuete en el centro de las galletas recién sacadas del horno y deje que se enfríen. Rocíelas con chocolate negro fundido.

### **galletas de chocolate con corazón de mazapán y aderezo de huevos de Pascua**

Elabore la masa de galleta básica, pero utilice extracto de almendra en lugar del de vainilla. Omita el relleno de *fudge* de vainilla, y pase las galletas por almendras picadas en lugar de pacanas. Coloque un pedazo de mazapán en cada una de las galletas recién sacadas del horno. Cuando se hayan enfriado, decórelas con minihuevos de Pascua antes de rociarlas con chocolate fundido.



variaciones

## galletas italianas rellenas de higos

véase la receta básica en la página 138

### galletas inglesas rellenas de picadillo de fruta especiada

Prepare la masa de galleta básica, pero omita el relleno de higos y sustitúyalo por un relleno de picadillo de fruta especiada. Prepare el picadillo mezclando 85 g de uvas pasas troceadas, 70 g de corteza confitada de naranja troceada, 50 ml de brandy, la ralladura de 1 naranja, 1 cucharadita de zumo de limón, 3 cucharadas de azúcar moreno, y ½ cucharadita de canela y de nuez moscada, respectivamente. Ponga el picadillo en un tarro y deje que repose durante 24 horas antes de utilizarlo.

### galletas rellenas de coco, chocolate y frutas secas

Elabore la masa de galleta básica, pero omita el relleno de higos y sustitúyalo por 140 g de frutas secas variadas y 40 g de copos de coco. Añada 85 g de chocolate negro fundido y enfriado junto con el agua caliente.

### galletas rellenas de mazapán y cerezas

Prepare la masa de galleta básica, pero omita el relleno. Ablande 225 g de mazapán y añada 12 cerezas escarchadas troceadas, presionándolas en el mazapán. Amase el mazapán en 24 cilindros de 7,5 cm de longitud y rellene las galletas con ellos.

### galletas rellenas de pasas, cerezas, frutos del bosque y pistachos

Elabore la masa de galleta básica, pero omita el relleno de higos y sustitúyalo por cerezas, fresas y arándanos rojos deshidratados. Sustituya las pacanas por pistachos.





variaciones

## **galletas de pacanas y mermelada**

véase la receta básica en la página 140

### **galletas de almendras y mermelada**

Prepare la masa de galleta básica y añada 1 cucharadita de extracto de almendra. Sustituya las pacanas y la mermelada de frambuesa por almendras picadas y mermelada de cereza.

### **galletas de limón**

Elabore la masa de galleta básica y añada 1 cucharadita de ralladura de limón. Sustituya la mermelada de frambuesa por crema de limón inglesa, y el extracto de vainilla de la glasa por zumo de limón.

### **galletas Linzer de avellanas y mermelada de grosella negra**

Prepare la masa de galleta básica. Sustituya las pacanas y la mermelada de frambuesa por avellanas picadas y mermelada de grosella negra. Añada un par de gotas de colorante alimentario rojo a la glasa para teñirla de rosa.

### **galletas de nueces de macadamia y mermelada de piña**

Elabore la masa de galleta básica. Sustituya las pacanas y la mermelada de frambuesa por nueces de macadamia picadas y mermelada de piña.

variaciones

## galletas de caramelo y avellanas

véase la receta básica en la página 143

### **galletas de caramelo, avellanas y moca**

Prepare la masa de galleta básica, pero añada 2 cucharadas de café expreso fuerte junto con el huevo.

### **galletas de caramelo y doble avellana**

Elabore la masa de galleta básica, pero agregue 60 g de avellanas picadas gruesas junto con la crema de chocolate con avellanas.

### **galletas de caramelo y avellanas con pepitas de chocolate blanco**

Prepare la masa de galleta básica, pero omita la sal, e incorpore 150 g de pepitas de chocolate blanco junto con la crema de chocolate con avellanas.

### **galletas de caramelo y mantequilla de cacahuete**

Elabore la masa de galleta básica, pero sustituya la crema de chocolate con avellanas por mantequilla de cacahuete.

### **galletas de caramelo y licor de avellana**

Prepare la masa de galleta básica, pero bata 2 cucharadas de licor de avellana junto con el huevo.





variaciones

## ***millionaire's shortbread***

véase la receta básica en la página 144

### ***millionaire's shortbread con pepitas de chocolate negro***

Prepare y hornee la masa de *shortbread* básica. Esparza 85 g de pepitas de chocolate negro sobre la base antes de extender el caramelo.

### ***millionaire's shortbread con chocolate y naranja***

Elabore y hornee la masa básica. Añada la ralladura de 1 naranja (2-3 cucharaditas) al chocolate fundido antes de extenderlo sobre el caramelo asentado.

### ***millionaire's shortbread con (pasta brisa de) avellanas***

Prepare la masa básica, pero sustituya 25 g de la harina por la misma cantidad de avellanas tostadas y molidas.

### ***millionaire's shortbread al whisky***

Elabore y hornee la masa básica. Añada 3 cucharadas de whisky a la mezcla de caramelo junto con el extracto de vainilla.

### ***millionaire's shortbread dorado***

Prepare y hornee la masa básica. Cuando el chocolate se haya asentado, pincélelo con pan de oro comestible.

variaciones

## sándwiches de zanahoria

véase la receta básica en la página 146

### sándwiches de zanahoria con jengibre confitado

Prepare la masa de galleta básica, pero sustituya la pimienta de Jamaica,  $\frac{1}{2}$  cucharadita de la canela y  $\frac{1}{4}$  de cucharadita de la nuez moscada por 1 cucharadita de jengibre en polvo. Pique muy fino 125 g de jengibre confitado y añádale al relleno.

### sándwiches de zanahoria con cardamomo

Elabore la masa de galleta básica y añada las semillas machacadas de 6 vainas de cardamomo junto con las demás especias.

### sándwiches de galletas de bizcocho de zanahoria tropicales

Prepare la masa de galleta básica, pero sustituya 50 g de los copos de avena por 25 g de copos de coco y las nueces por nueces de macadamia picadas.

### sándwiches de galletas de bizcocho de zanahoria con café

Elabore la masa de galleta básica, pero sustituya la pimienta de Jamaica,  $\frac{1}{2}$  cucharadita de la canela y  $\frac{1}{4}$  de cucharadita de la nuez moscada por 2 cucharaditas de café instantáneo en polvo. Añada al relleno 2 cucharaditas de café instantáneo en polvo mezcladas con 1 cucharada de agua caliente.

### sándwiches de zanahoria con naranja y pasas

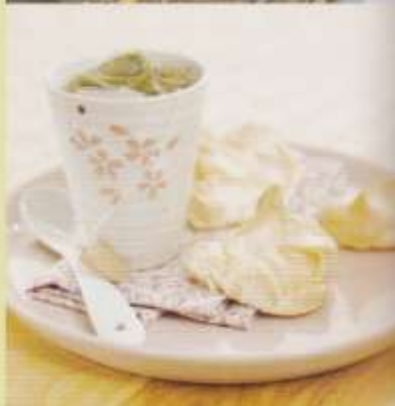
Prepare la masa de galleta básica, pero sustituya las nueces por uvas pasas y agregue la ralladura de 1 naranja.





# galletas saludables

No todas las galletas y barritas son poco saludables, ya que también pueden ser bajas en grasa o estar repletas de sanísimas frutas secas y avena. Las barritas de dátiles contienen beneficiosos azúcares naturales, y las galletas de muesli, grasas naturales muy buenas para el organismo.



# barritas de manzana y ciruelas pasas

véanse variaciones en la página 175

Estas barritas de frutas, rebosantes de sabor, son ideales para un almuerzo bajo en grasa.

1 huevo  
2 claras de huevo  
175 g de azúcar moreno de caña claro  
3 cucharadas de aceite de cártamo  
1 cucharadita de extracto de vainilla  
225 g de harina de trigo

1 cucharadita de canela molida  
1 cucharadita de bicarbonato sódico  
una pizca de sal  
250 g de copos de avena  
190 g de ciruelas pasas sin hueso troceadas  
70 g de manzana deshidratada troceada

Precalente el horno a 190 °C. Forre un molde de 23 x 33 cm con papel sulfurizado. Ponga el huevo junto con las claras y el azúcar en una batidora o en un robot de cocina y bata hasta que la mezcla adquiera una consistencia fina y homogénea. Añada el aceite de cártamo y la vainilla. Bata durante 20 segundos para que se incorporen.

Agregue la harina, la canela, el bicarbonato y la sal. Bata hasta que se hayan mezclado. Añada los copos de avena y bata durante 10 segundos. Traslade la mezcla a un cuenco e incorpore las ciruelas pasas y la manzana removiendo con un tenedor. Extienda la masa en el molde y alise la superficie con una espátula. Hornéela en el horno precalentado durante 20-25 minutos, hasta que, al insertarle un palillo en el centro, salga limpio. Retírela y deje que se enfríe en el molde.

Desmolde la masa y córtela en barritas. Consérvelas en un recipiente hermético durante un máximo de 4-5 días.

*Para preparar 24 galletas*

# barritas de dátiles

véanse variaciones en la página 176

Los dátiles proporcionan una rápida dosis de azúcar, por lo que estas barritas son una inyección de energía inmediata.

300 g de dátiles secos, sin hueso y troceados  
la ralladura (2-3 cucharaditas) y el zumo  
(3 cucharadas) de 1 naranja  
160 g de mantequilla

225 g de harina de trigo, tamizada  
2 cucharadas de harina de maíz  
½ cucharadita de levadura en polvo  
40 g de azúcar moreno de caña claro

Precalente el horno a 190 °C. Engrase un molde de 20 x 23 cm y fórralo con papel sulfurizado. Ponga los dátiles, el zumo y la ralladura de la naranja en una cacerola y añada 120 ml de agua hirviendo. Cueza los dátiles durante 3-4 minutos, hasta que se ablanden, removiendo continuamente para evitar que se peguen. Retírelos del fuego. Páscelos a un plato y deje que se enfrien. Ponga la harina de trigo tamizada junto con la harina de maíz y la levadura en polvo en un cuenco, y, trabajando con los dedos, incorpore la mantequilla y el azúcar. Ponga dos tercios de la masa en el molde preparado, presionándola hacia abajo.

Pique los dátiles en una picadora o en un robot de cocina durante 30 segundos, hasta obtener una pasta de consistencia fina y homogénea. Extienda la pasta de dátiles sobre la masa colocada en el molde. Esparza por encima el tercio restante de la masa, presionándola un poco para que se vea algo desmenuzada. Hornee en el horno precalentado durante 30-35 minutos. Retírela y córtela en barritas en el molde. Deje que las barritas se enfrien antes de desmoldarlas. Consérvelas en un recipiente hermético durante un máximo de 4-5 días.

*Para preparar 9 barritas*



# galletas de calabaza

véanse variaciones en la página 177

Estas galletas esponjosas y especiadas son bajas en grasa y muy sencillas de hacer.

160 g de puré de calabaza

120 ml de yogur natural desnatado

1 cucharadita de extracto de vainilla

280 g de harina de trigo

1 cucharadita de canela molida

½ cucharadita de jengibre molido

½ cucharadita de pimienta de Jamaica molida

½ cucharadita de nuez moscada molida

½ cucharadita de bicarbonato sódico

150 g de uvas pasas

125 g de azúcar moreno de caña claro

Precaliente el horno a 180 °C. Engrase 2 placas de horno. En un cuenco, mezcle el puré de calabaza con el yogur y la vainilla. En otro, tamice la harina, las especias y el bicarbonato sódico. Añada las uvas pasas y el azúcar. Incorpore esta preparación a la de calabaza y remueva hasta obtener una masa de consistencia fina y homogénea.

Ponga cucharadas de masa en las placas preparadas, separadas 5 cm unas de otras. Hornee las galletas en el horno precalentado durante 12-15 minutos, hasta que estén firmes. Retírelas y deje que se enfrien sobre unas rejillas. Cuando se hayan enfriado por completo, consérvelas en un recipiente hermético durante un máximo de 4-5 días.

*Para preparar 42 galletas*







# barritas de avena, cerezas y frutos del bosque

véanse variaciones en la página 178

Utilice doble cantidad de frutos del bosque frescos para una inyección extra de sabor; si no dispone de frutos del bosque frescos, los deshidratados servirán igual.

110 g de mantequilla sin sal, derretida

225 g de azúcar mascabado moreno claro

160 g de harina de trigo

75 g de copos de avena

2 huevos

½ cucharadita de levadura en polvo

75 g de copos de coco

75 g de cerezas deshidratadas

75 g de arándanos deshidratados

75 g de fresas deshidratadas

Precalente el horno a 190 °C. Engrase un molde de 20 x 30 cm y fórralo con papel sulfurizado. Mezcle la mantequilla junto con 65 g del azúcar, 125 g de la harina y los copos de avena en un cuenco, y remueva. Ponga la masa en el molde preparado, presionándola hacia abajo.

En otro cuenco, bata los huevos junto con el azúcar restante hasta que la preparación adquiera una consistencia ligera y esponjosa. Incorpore el resto de harina, la levadura en polvo, el coco y los frutos del bosque a la mezcla de huevo. Extienda la preparación sobre la masa en el molde. Hornee en el horno precalentado durante 20-25 minutos, hasta que se dore. Retire el molde del horno, trasládalo a una rejilla y deje que la masa se enfríe en el molde. Luego córtela en barritas. Consérvelas en un recipiente hermético durante un máximo de 2-3 días.

*Para preparar 24 galletas*

# galletas de nueces de macadamia

véanse variaciones en la página 179

Estas pequeñas y crujientes galletas con sabor a nuez desaparecerán en un santiamén

135 g de nueces de macadamia

2-3 cucharadas de leche

125 g de azúcar moreno de caña claro

1 huevo

1 cucharadita de extracto de vainilla

140 g de harina de trigo

¼ de cucharadita de bicarbonato sódico

¼ de cucharadita de nuez moscada molida

una pizca de sal

100 g de azúcar granulado

Precalente el horno a 180 °C. Ponga las nueces de macadamia junto con la leche en una picadora o en un robot de cocina y pique durante unos 2 minutos o hasta que la mezcla adquiera una consistencia homogénea. Ponga la preparación en un cuenco grande y añada el azúcar, el huevo y la vainilla. Bata bien.

Tamice la harina junto con el bicarbonato sódico, la nuez moscada y la sal en un cuenco e incorpore, removiendo, la mezcla resultante a la preparación de nueces hasta obtener una pasta fina. Amase formando bolas y rebócelas en el azúcar granulado. Colóquelas en placas de horno y aplánelas un poco con un tenedor para crear un diseño entrelazado en su superficie. Hornéelas en el horno precalentado durante 8-10 minutos, hasta que se doren. Retírelas del horno y trasládelas a unas rejillas para que se enfrien. Cuando se hayan enfriado por completo, consérvelas en un recipiente hermético durante un máximo de 5-7 días.

*Para preparar 18 galletas*



1-1-1

CRISPER  
COOKIES

Handwritten red scribbles





# galletas de muesli

véanse variaciones en la página 180

Estas galletas, repletas de frutas y frutos secos, son un estupendo tentempié de media mañana que lo ayudará a aguantar hasta el almuerzo.

225 g de mantequilla

280 g de azúcar moreno de caña claro

2 huevos

85 g de leche malteada en polvo

280 g de harina de trigo

½ cucharadita de bicarbonato sódico

85 g de muesli

60 g de nueces picadas

70 g de uvas pasas

Precalente el horno a 180 °C. Bata la mantequilla junto con el azúcar en un cuenco hasta que la preparación adquiera una consistencia esponjosa. Añada los huevos. Incorpore el resto de los ingredientes, excepto los frutos secos, que deben agregarse al final, sin dejar de remover, hasta que se hayan mezclado.

Amase formando bolas del tamaño de una nuez, colóquelas en una placa de horno antiadherente y aplánelas con la parte posterior de un tenedor húmedo. Hornee las galletas en el horno precalentado durante 15-18 minutos o hasta que se doren. Retírelas y deje que se enfrien sobre una rejilla. Consérvelas en un recipiente hermético durante un máximo de 5-7 días.

*Para preparar 36 galletas*

# barritas de muesli, semillas y almendras

véanse variaciones en la página 181

Estas barritas almendradas están repletas de sabor y son estupendas para un desayuno sobre la marcha o como tentempié energético en cualquier momento del día.

110 g de mantequilla

85 g de azúcar moreno de caña claro

85 g de sirope dorado

150 g de copos de avena

60 g de muesli

25 g de semillas de sésamo

25 g de semillas de girasol

85 g de almendras picadas

Precalente el horno a 190°C. Forre un molde cuadrado de 18 cm con papel sulfurizado. Derrita la mantequilla junto con el azúcar y el sirope dorado en una cacerola a fuego lento.

Pique los copos de avena en una picadora o en un robot de cocina durante 30 segundos. Incorpore la avena, el muesli, las semillas y las almendras a la mezcla de mantequilla derretida sin dejar de remover. Extienda la masa en el molde preparado y alise la superficie con una espátula. Hornéela en el horno precalentado durante 10-12 minutos, hasta que se dore. Retírela y deje que se enfríe en el molde un mínimo de 1 hora. A continuación, desmóldela y córtela en barritas. Consérvelas en un recipiente hermético durante un máximo de 5-7 días.

*Para preparar 18 barritas*







# rocas de merengue y palomitas

véanse variaciones en la página 182

Estas rocas de merengue y palomitas, ligeras y crujientes, son rápidas, sencillas y muy divertidas de hacer.

20 g de palomitas

3 claras de huevo

¼ de cucharadita de crémor tártaro

100 g de azúcar extrafino

½ cucharadita de levadura en polvo

una pizca de sal

Precaliente el horno a 180°C. Forre 2 placas de horno con papel sulfurizado. Ponga las palomitas en una picadora o en un robot de cocina y pique durante 30 segundos. Reserve.

Bata las claras de huevo junto con el crémor tártaro en un cuenco. Cuando las claras estén a punto de nieve, añada un tercio del azúcar. Bata durante 1 minuto y, a continuación, agregue otro tercio del azúcar. Bata durante otro minuto e incorpore el resto del azúcar. Añada las palomitas, la levadura en polvo y la sal al merengue.

Ponga cucharadas de masa en las placas preparadas y hornéelas en el horno precalentado durante 12-15 minutos. Saque las rocas del horno y trasládelas con el papel sulfurizado a unas rejillas para que se enfrien. Retírelas del papel cuando se hayan enfriado. Consérvelas en un recipiente hermético durante un máximo de 4-5 días.

*Para preparar 36 galletas*

# galletas con semillas de sésamo

véanse variaciones en la página 183

Las semillas de sésamo tostadas otorgan a estas galletas un toque saludable, además de aportarles una textura crujiente.

140 g de semillas de sésamo  
85 g de mantequilla  
125 g de azúcar moreno de caña claro  
1 huevo

1 cucharadita de extracto de vainilla  
100 g de harina de trigo  
una pizca de levadura en polvo  
una pizca de sal

Precalente el horno a 190°C. Engrase varias placas de horno. Ponga las semillas de sésamo en una placa de horno y tuéstelas en el horno precalentado durante 4-5 minutos o hasta que se doren.

Bata la mantequilla junto con el azúcar en un cuenco hasta que la mezcla adquiera una consistencia ligera y esponjosa. Añada el huevo y la vainilla. En otro cuenco, tamice la harina junto con la levadura en polvo y la sal. Incorpore esta preparación a la de mantequilla sin dejar de remover. Agregue, removiendo, las semillas de sésamo. Ponga cucharadas pequeñas de masa en las placas preparadas, separadas 4 cm unas de otras, y hornéelas en el horno precalentado durante 4-6 minutos, hasta que se doren. Retire las galletas y déjelas enfriar en las placas durante unos minutos antes de trasladarlas a unas rejillas para que se enfrien por completo. Consérvelas en un recipiente hermético durante un máximo de 5-7 días.

*Para preparar 36 galletas*

variaciones

## barritas de manzana y ciruelas pasas

véase la receta básica en la página 169

### **barritas de manzana y albaricoque**

Prepare la masa de galleta básica, pero sustituya las ciruelas pasas por orejones de albaricoque.

### **barritas de piña y dátiles**

Elabore la masa de galleta básica, pero sustituya las ciruelas pasas y la manzana por dátiles y piña.

### **barritas de coco y cerezas**

Prepare la masa de galleta básica, pero sustituya los copos de avena por copos de coco, y las ciruelas pasas y la manzana por cerezas.

### **barritas crujientes de plátano, nueces y semillas de sésamo**

Elabore la masa de galleta básica, pero sustituya las ciruelas pasas y la manzana por plátano deshidratado y nueces picadas, y añada 1 cucharada de semillas de sésamo.

### **barritas de manzana, ciruelas pasas, nueces de macadamia y chocolate**

Prepare la masa de galleta básica, pero sustituya la mitad de las ciruelas pasas y de la manzana por 70 g de pepitas de chocolate y 25 g de nueces de macadamia picadas.





variaciones

## **barritas de dátiles**

véase la receta básica en la página 160

### **barritas de albaricoque**

Prepare la masa de galleta básica, pero sustituya los dátiles por orejones de albaricoque.

### **barritas de higos y cardamomo**

Elabore la masa de galleta básica, pero añada 2 cucharaditas de semillas de cardamomo molidas a la harina, y sustituya los dátiles por higos.

### **barritas de arándanos y cerezas**

Prepare la masa de galleta básica, pero sustituya los dátiles por arándanos y cerezas deshidratados.

### **barritas de dátiles con coco y nueces**

Elabore la masa de galleta básica, pero omita la ralladura de naranja y sustituya el zumo de naranja por 3 cucharadas de zumo de manzana. Añada 20 g de copos de coco y 2 cucharadas de nueces picadas.

variaciones

## galletas de calabaza

véase la receta básica en la página 162

### **galletas de calabaza y arándanos rojos con mucha fibra**

Prepare la masa de galleta básica, pero sustituya la mitad de las uvas pasas por 70 g de arándanos rojos deshidratados y añada 2 cucharadas de salvado de trigo.

### **galletas de calabaza y manzana**

Elabore la masa de galleta básica, pero sustituya la mitad de las uvas pasas por 70 g de manzana deshidratada troceada.

### **galletas de calabaza y pacanas**

Prepare la masa de galleta básica, pero sustituya la mitad de las uvas pasas por 60 g de pacanas picadas gruesas.

### **galletas de calabaza y semillas de girasol**

Elabore la masa de galleta básica, pero sustituya la mitad de las uvas pasas por la misma cantidad de semillas de calabaza y de girasol.

### **galletas de calabaza y avena**

Prepare la masa de galleta básica, pero omita 85 g de la harina y sustitúyala por 100 g de copos de avena. Añada 2 cucharadas de copos de trigo integral.







variaciones

## **barritas de avena, cerezas y frutos del bosque**

véase la receta básica en la página 165

### **barritas de avena, arándanos, fresas y limón**

Prepare la masa de galleta básica, pero sustituya las cerezas por arándanos y añada la ralladura de 1 limón (2-3 cucharaditas).

### **barritas de avena, cerezas, frutos del bosque y almendras**

Elabore la masa de galleta básica, pero omita la mitad de las cerezas y sustitúyalas por almendras laminadas, y añada 1 cucharadita de extracto de almendra.

### **barritas de avena, piña y pasas**

Prepare la masa de galleta básica, pero sustituya las cerezas y los frutos del bosque por 140 g de piña deshidratada troceada y ½ taza de uvas pasas.

### **barritas de avena y cerezas**

Elabore la masa de galleta básica, pero sustituya las fresas y los arándanos por 140 g de cerezas deshidratadas.

### **barritas de avena, pera y jengibre**

Prepare la masa de galleta básica, pero sustituya las cerezas y los frutos del bosque por 100 g de peras deshidratadas troceadas y 3 cucharadas de jengibre confitado picado.



variaciones

## galletas de nueces de macadamia

véase la receta básica en la página 166

### **galletas de nueces de macadamia y arándanos rojos**

Prepare la masa de galleta básica y agregue 70 g de arándanos rojos deshidratados después de añadir los ingredientes secos.

### **galletas de nueces de macadamia y arándanos**

Elabore la masa de galleta básica y agregue 70 g de arándanos deshidratados después de incorporar los ingredientes secos.

### **galletas de pacanas y pasas**

Prepare la masa de galleta básica, pero sustituya las nueces de macadamia por pacanas, y agregue 70 g de uvas pasas después de añadir los ingredientes secos.

### **galletas de nueces de macadamia bañadas en chocolate negro**

Elabore la masa de galleta básica, pero sustituya 2 cucharadas de la harina por 2 cucharadas de cacao en polvo. Cuando las galletas se hayan enfriado por completo, sumérgalas en chocolate negro fundido y colóquelas sobre papel sulfurizado.

### **galletas de coco y cerezas**

Prepare la masa de galleta básica, pero sustituya las nueces de macadamia por copos de coco, y agregue 70 g de cerezas deshidratadas después de añadir los ingredientes secos. Cuando las galletas se hayan enfriado, sumérgalas en chocolate blanco fundido y colóquelas sobre papel sulfurizado.



variaciones

## **galletas de muesli**

véase la receta básica en la página 169

### **galletas de muesli con albaricoque y coco**

Prepare la masa de galleta básica, pero sustituya las uvas pasas por orejones de albaricoque troceados y las nueces por 40 g de copos de coco.

### **galletas de muesli con manzana y canela**

Elabore la masa de galleta básica, pero sustituya las uvas pasas por 75 g de copos de coco y añada 25 g de manzana seca troceada y 1 cucharadita de canela molida.

### **galletas de muesli con pacanas y melocotón**

Prepare la masa de galleta básica, pero sustituya las uvas pasas por orejones de melocotón troceados y las nueces por pacanas.

### **galletas de muesli sin lácteos para la mañana de Navidad**

Elabore la masa de galleta básica, pero utilice margarina en lugar de mantequilla. Sustituya las uvas pasas por 40 g de arándanos rojos deshidratados y 50 g de higos secos troceados, y añada 1 cucharada de corteza confitada de naranja.

variaciones

## barritas de muesli, semillas y almendras

véase la receta básica en la página 170

### **barritas de muesli, semillas y albaricoque**

Prepare la masa de galleta básica, pero sustituya las almendras picadas por 50 g de orejones de albaricoque troceados.

### **barritas de muesli, pacanas y miel**

Elabore la masa de galleta básica, pero sustituya el sirope dorado por miel, y las semillas de girasol y de sésamo por 60 g de pacanas.

### **barritas de muesli, naranja y arándanos rojos para el desayuno**

Prepare la masa de galleta básica, pero sustituya las almendras por arándanos rojos deshidratados y añada la ralladura de 1 naranja (2-3 cucharaditas).

### **barritas de muesli, almendras, jengibre y frutas tropicales**

Elabore la masa de galleta básica y agregue 2 cucharaditas de jengibre molido y 100 g de frutas tropicales deshidratadas variadas, como dátiles, mango y piña.

### **barritas de muesli, almendras, cerezas y frutos del bosque con linaza**

Prepare la masa de galleta básica e incorpore 100 g de cerezas y frutos del bosque secos y 1 cucharadita de linaza.





variaciones

## rocas de merengue y palomitas

véase la receta básica en la página 173

### **rocas de merengue y palomitas con *fudge***

Prepare la masa de galleta básica y añada 2 cucharadas de barritas de *fudge* troceadas.

### **rocas de merengue y palomitas con chocolate**

Elabore la masa de galleta básica y agregue 25 g de pepitas de chocolate negro.

### **bocadillos de rocas de merengue y palomitas**

Prepare y hornee la masa de galleta básica. Rellene los sándwiches de rocas con queso crema bajo en grasa y mermelada sin azúcar.

### **rocas de merengue y palomitas con cacahuetes y nubes**

Elabore la masa de galleta básica y añada 2 cucharadas de cacahuetes y 2 cucharadas de mininubes.



variaciones

## **galletas con semillas de sésamo**

véase la receta básica en la página 174

### **galletas con semillas de sésamo y coco**

Prepare la masa de galleta básica, pero sustituya la mitad de las semillas de sésamo por 20 g de copos de coco.

### **galletas con semillas de sésamo y cardamomo**

Elabore la masa de galleta básica y añada las semillas machacadas de 12 vainas de cardamomo.

### **galletas con semillas de sésamo y jengibre**

Prepare la masa de galleta básica y agregue ½ cucharadita de jengibre molido.

### **galletas multise­millas**

Elabore la masa de galleta básica, pero omita la mitad de las semillas de sésamo y sustitúyalas por 2 cucharadas de semillas de girasol y 2 cucharadas de semillas de calabaza. Añada ½ cucharadita de canela molida.



# galletas para dietas especiales

Sufrir una alergia o una intolerancia alimentaria no es motivo para renunciar a las galletas y las barras. Las galletas de merengue, los *macarons*, las barras de galleta en capas y los crujientes de chocolate negro son solo algunas de las recetas sin trigo, sin lácteos, sin gluten o sin frutos secos que encontrará en este capítulo.



# galletas de almendras

véanse variaciones en la página 198

Tanto si sigue una dieta sin trigo como si no, estas galletas mantecosas y crujientes le encantarán.

110 g de mantequilla

85 g de azúcar moreno de caña claro

1 huevo

120 g de harina de arroz

50 g de arroz hinchado

25 g de almendras picadas

Precaliente el horno a 180 °C. En un cuenco, bata la mantequilla junto con el azúcar hasta que la mezcla adquiera una consistencia suave. Añada el huevo. Sin dejar de remover, incorpore la harina de arroz, el arroz hinchado y las almendras.

Amase formando bolas, colóquelas en una placa de horno antiadherente, y aplánelas con la parte posterior de un tenedor húmedo. Hornéelas en el horno precalentado durante 12-15 minutos. Conserve las galletas en un recipiente hermético durante un máximo de 3-4 días.

*Para preparar 18 galletas*

# *macarons*

véanse variaciones en la página 199

Este sencillo *macaron* sin trigo es muy esponjoso y se conserva bien.

100 g de almendras molidas

200 g de azúcar granulado

1 cucharada de arroz molido

2 claras de huevo

Precalente el horno a 180 °C. Forre varias placas de horno con papel de arroz. Mezcle todos los ingredientes en un cuenco y remueva hasta obtener una pasta fina y homogénea. Con una manga pastelera provista de una boquilla normal de 1,25 cm, ponga pequeños redondeles de masa en las placas de horno preparadas.

Hornee los *macarons* en el horno precalentado durante 8-10 minutos, hasta que se doren. Retírelos del horno y deje que se enfrien en las placas. A continuación, despréndalos del papel de arroz. Consérvelos en un recipiente hermético durante un máximo de 5-7 días.

*Para preparar 18 galletas*





# galletas de trigo integral con frutas

véanse variaciones en la página 200

Estas galletas rebosan frutas y frutos secos. Además, no llevan azúcar añadido.

110 g de mantequilla

1 huevo

la ralladura de 1 naranja (2-3 cucharaditas)

135 g de harina de trigo integral

1 cucharadita de levadura en polvo

una pizca de sal

75 g de copos de coco

190 g de dátiles troceados

50 g de pacanas

Bata la mantequilla junto con el huevo en un cuenco. Añada la ralladura de naranja. A continuación, vaya agregando gradualmente la harina de trigo integral, la levadura en polvo y la sal. En otro recipiente, mezcle el coco, los dátiles y las pacanas. Incorpore la mezcla resultante a la de huevo y harina. Divida la masa en dos y trabaje ambas mitades para crear 2 cilindros de 6,5 cm de diámetro. Envuélvalos en papel sulfurizado y deje que se enfrien en el frigorífico para que se asienten.

Precalente el horno a 180 °C. Corte los cilindros de masa en discos de unos 0,5 cm de grosor. Colóquelos en varias placas y hornéelos en el horno precalentado durante 10-12 minutos. Retire las galletas de las placas y deje que se enfrien en unas rejillas. Consérvelas en un recipiente hermético durante un máximo de 5-7 días.

*Para preparar 36 galletas*





# bocaditos de plátano

véanse variaciones en la página 201

Estos sabrosos bocaditos son fáciles de hacer y no necesitan azúcar añadido para endulzarlos, ya que los azúcares naturales presentes en los plátanos y los dátiles son suficientes. No contienen harina de trigo y son perfectos como un tentempié saludable.

**3 plátanos maduros**

**175 g de dátiles sin hueso**

**350 g de avena en copos**

**80 ml de aceite**

**1 cucharadita de extracto de vainilla**

Precalente el horno a 180°C. Triture los plátanos y trocee finos los dátiles. Mezcle todos los ingredientes en un cuenco. Remueva, y deje que la masa repose durante 15 minutos.

Ponga cucharadas de masa en una placa antiadherente y hornéela en el horno precalentado durante 20 minutos. Retírelas y deje que las galletas se enfrien en una rejilla. Consérvelas en un recipiente hermético y consúmalas en 24 horas.

*Para preparar 30 galletas*

# triángulos de avena y coco

véanse variaciones en la página 202

Estos triángulos de avena y coco, sin lácteos y endulzados con jarabe de arce, son una alternativa saludable a los tentempiés de producción industrial.

150 g de harina de trigo

½ cucharadita de levadura en polvo

½ cucharadita de bicarbonato sódico

½ cucharadita de canela molida

¼ de cucharadita de nuez moscada molida

100 g de copos de coco

75 g copos de avena

85 g de pacanas picadas gruesas

120 ml de aceite de cártamo

180 ml de jarabe de arce

2 huevos

2 cucharaditas de extracto de vainilla

Precaliente el horno a 180 °C. Engrase un molde de 23 x 33 cm y fórralo con papel sulfurizado. Tamice la harina junto con la levadura en polvo, el bicarbonato sódico y las especias en un cuenco. A continuación, añada el coco, la avena y las pacanas sin dejar de remover. En otro cuenco, bata el aceite junto con el jarabe de arce. Agregue el huevo y la vainilla. Incorpore la mezcla de la harina a la de huevo y remueva bien. Extienda la masa en el molde.

Hornee la masa en el horno precalentado durante 12-15 minutos. Retírela y córtela en triángulos. Traslade los triángulos a una rejilla para que se enfríen. Consérvelas en un recipiente hermético durante un máximo de 4-5 días.

*Para preparar 24 galletas*





# barritas de galleta en capas

véanse variaciones en la página 203.

Una dulce delicia sin gluten, que gustará hasta a los niños.

85 g de mantequilla

225 g de galletas sin gluten desmenuzadas

300 g de pepitas de chocolate negro

300 g de pepitas de chocolate blanco

140 g de pacanas picadas gruesas

75 g de copos de coco

225 ml de leche condensada

Precaliente el horno a 170 °C. Forre un molde cuadrado de 20 cm con papel sulfurizado.

Derrita la mantequilla en una cacerola, retírela del fuego y añada, sin dejar de remover, las galletas desmenuzadas. Ponga la masa en el molde preparado, presionándola hacia abajo. Esparza por encima las pepitas de chocolate, las pacanas picadas y los copos de coco. Vierta la leche condensada.

Hornee en el horno precalentado durante 30-35 minutos. Retírela del horno y deje que se enfríe en el molde durante un mínimo de 1 hora. A continuación córtela en barritas. Consérvelas en un recipiente hermético durante un máximo de 3-4 días.

*Para preparar 9 barras*

# galletas de merengue, cerezas y arándanos

véanse variaciones en la página 204

Estas galletas de merengue sin trigo se pueden transformar en un postre sensacional montándolas en sándwich y rellenándolas con frutas en conserva o con nata montada.

3 claras de huevo

¼ de cucharadita de crémor tártaro

100 g de azúcar granulado

1 cucharada de harina de maíz

1 cucharadita de vinagre de vino blanco

50 g de arándanos deshidratados  
troceados finos

50 g de cerezas deshidratadas finamente  
troceadas

Precalente el horno a 140 °C. Forre 2 placas de horno con papel sulfurizado. Bata las claras de huevo junto con el crémor tártaro en un cuenco. Cuando las claras estén a punto de nieve, añada un tercio del azúcar. Bata durante 1 minuto más y, a continuación, agregue otro tercio del azúcar. Bata durante otro minuto y agregue el azúcar restante. En otro cuenco, mezcle la harina de maíz con el vinagre e incorpore la preparación resultante al merengue. Añada los frutos del bosque deshidratados sin dejar de remover. Ponga cucharadas de masa en las placas de horno preparadas y aplánelas con el dorso de una cuchara húmeda. Hornéelas en el horno precalentado durante 25-30 minutos, apague el horno y déjelas dentro durante 1 hora. Retire las galletas y trasládelas con el papel sulfurizado a unas rejillas para que se enfrien. Retírelas del papel cuando se hayan enfriado.

Conserve las galletas en un recipiente hermético durante un máximo de 2-3 días.

*Para preparar 18 galletas*

# crujientes de chocolate negro y sirope dorado

véanse variaciones en la página 205

Estas galletas frías gustan a todos y son adecuadas para que las preparen los niños, ya que son muy fáciles de hacer.

190 g de chocolate negro  
50 g de mantequilla

5 cucharadas de sirope dorado  
85 g de arroz hinchado

Forre 2 placas de horno con papel sulfurizado. Funda el chocolate junto con la mantequilla en un cuenco refractario colocado sobre una cacerola con agua hirviendo a fuego lento o en el microondas. Añada el sirope dorado y el arroz hinchado sin dejar de remover.

Ponga cucharadas de masa en las placas de horno preparadas y deje que se enfrien en el frigorífico durante unos 45 minutos, hasta que se asienten. Conserve los crujientes en un recipiente hermético en el frigorífico durante un máximo de 5-7 días.

*Para preparar 24 galletas*







variaciones

## **galletas de almendras**

véase la receta básica en la página 185

### **galletas de almendras y cerezas**

Prepare la masa de galleta básica y añada 40 g de cerezas deshidratadas.

### **galletas de piñones**

Elabore la masa de galleta básica, pero sustituya las almendras por piñones.

### **galletas de almendras y arándanos rojos**

Prepare la masa de galleta básica y agregue 40 g de arándanos rojos deshidratados.

### **galletas de almendras y chocolate blanco**

Elabore la masa de galleta básica e incorpore 85 g de pepitas de chocolate blanco.

### **galletas de nueces y jengibre**

Prepare la masa de galleta básica, pero sustituya las almendras por nueces y añada 2 cucharadas de jengibre confitado finamente picado.

variaciones

## **macarons**

véase la receta básica en la página 186

### **macarons de pistachos**

Prepare la masa de galleta básica, pero sustituya la mitad de las almendras molidas por pistachos molidos. Corone cada *macaron* con un pistacho.

### **macarons de nueces**

Elabore la masa de galleta básica, pero sustituya la mitad de las almendras molidas por nueces molidas. Corone cada *macaron* con una nuez partida.

### **macarons de avellanas**

Prepare la masa de galleta básica, pero sustituya la mitad de las almendras molidas por avellanas molidas. Corone cada *macaron* con una avellana.

### **macarons de nueces de macadamia**

Elabore la masa de galleta básica, pero sustituya la mitad de las almendras molidas por nueces de macadamia molidas. Corone cada *macaron* con una nuez de macadamia.

### **macarons de pacanas**

Prepare la masa de galleta básica, pero sustituya la mitad de las almendras molidas por pacanas molidas. Corone cada *macaron* con una pacana partida.





variaciones

## **galletas de trigo integral con frutas**

véase la receta básica en la página 188

### **galletas de trigo integral con dátiles, nueces y canela**

Prepare la masa de galleta básica, pero sustituya las pacanas por nueces y añada 1 cucharadita de canela molida.

### **galletas de trigo integral con higos, pasas y nuez moscada**

Elabore la masa de galleta básica, pero sustituya los dátiles por 70 g de uvas pasas y 100 g de higos troceados, y agregue ½ cucharadita de nuez moscada molida.

### **galletas de trigo integral con almendras y cerezas sin huevo**

Prepare la masa de galleta básica, pero omita el huevo y sustitúyalo por 1 plátano mediano machacado. Añada 1 cucharadita de extracto de almendra, y sustituya los dátiles por 70 g de cerezas deshidratadas y 60 g de almendras sin piel picadas.

### **galletas de trigo integral con frutas tropicales y pacanas sin lácteos**

Elabore la masa de galleta básica, pero utilice margarina en lugar de mantequilla. Omita los dátiles y sustitúyalos por 70 g de frutas tropicales deshidratadas variadas y 60 g de nueces de macadamia picadas gruesas.

variaciones

## bocaditos de plátano

véase la receta básica en la página 191

### **bocaditos de plátano y ron**

Prepare la masa de galleta básica y añada 2 cucharadas de ron negro.

### **bocaditos de plátano especiados**

Elabore la masa de galleta básica y agregue  $\frac{1}{2}$  cucharadita de canela molida y  $\frac{1}{4}$  de cucharadita de jengibre molido.

### **bocaditos de plátano y coco**

Prepare la masa de galleta básica, pero sustituya 40 g de los copos de avena por copos de coco.

### **bocaditos de plátano, higos y almendras**

Elabore la masa de galleta básica, pero sustituya los dátiles por higos troceados y el extracto de vainilla por extracto de almendra, e incorpore 2 cucharadas de almendras sin piel finamente picadas.

### **bocaditos de plátano, ciruelas pasas, dátiles y nueces**

Prepare la masa de galleta básica, pero sustituya la mitad de los dátiles por ciruelas pasas troceadas y añada 2 cucharadas de nueces finamente picadas.





variaciones

## triángulos de avena y coco

véase la receta básica en la página 192

### triángulos de avena, coco y piña

Prepare la masa de galleta básica, pero sustituya las pacanas por 100 g de piña deshidratada troceada.

### triángulos de avena, coco y cerezas

Elabore la masa de galleta básica, pero sustituya las pacanas por 70 g de cerezas deshidratadas.

### triángulos de avena, coco y albaricoque

Prepare la masa de galleta básica, pero sustituya las pacanas por 100 g de orejones de albaricoque troceados.

### triángulos de avena y coco con semillas variadas

Elabore la masa de galleta básica, pero sustituya las pacanas por 65 g de una mezcla de semillas de girasol, calabaza y sésamo.

### triángulos de avena, coco, pasas y frambuesas

Prepare la masa de galleta básica, pero sustituya las pacanas por 40 g de uvas pasas y 25 g de frambuesas frescas.



variaciones

## barritas de galleta en capas

véase la receta básica en la página 194

### **barritas de galleta en capas con pepitas de caramelo de mantequilla (*butterscotch*)**

Prepare la masa de galleta básica, pero sustituya las pepitas de chocolate blanco por pepitas de caramelo de mantequilla.

### **barritas de galleta en capas con pepitas de mantequilla de cacahuete**

Elabore la masa de galleta básica, pero sustituya las pepitas de chocolate blanco por pepitas de mantequilla de cacahuete y las pacanas por cacahuetes.

### **barritas de galleta en capas con pasas y canela**

Prepare la masa de galleta básica, pero sustituya las pepitas de chocolate blanco por uvas pasas, y añada 1 cucharadita de canela molida y otra de extracto de coco.

### **barritas de galleta en capas con cerezas y frutos del bosque**

Elabore la masa de galleta básica, pero sustituya 50 g de las pacanas por 70 g de cerezas y de frutos del bosque deshidratados variados.

### **barritas de galleta en capas con *fudge***

Prepare la masa de galleta básica, pero sustituya 50 g de las pacanas por 100 g de barritas de *fudge* troceadas.





variaciones

## **galletas de merengue, cerezas y arándanos**

véase la receta básica en la página 195

### **galletas de merengue, cerezas y arándanos frescos**

Prepare la masa de galleta básica, pero sustituya los frutos del bosque deshidratados por 75 g de arándanos frescos. Consuma estas galletas de merengue el mismo día que se han preparado.

### **galletas de merengue y arándanos rojos**

Elabore la masa de galleta básica, pero sustituya los arándanos y las cerezas por arándanos rojos y la ralladura de 1 naranja (1-2 cucharaditas).

### **galletas de merengue, arándanos y limón**

Prepare la masa de galleta básica, pero sustituya las cerezas por más arándanos deshidratados y añada la ralladura de 1 limón (1-2 cucharaditas).

### **galletas de merengue y avellanas**

Elabore la masa de galleta básica, pero omita los arándanos y las cerezas; sustitúyalos por 25 g de avellanas tostadas y molidas y 25 g de avellanas tostadas picadas gruesas.

### **galletas de merengue y nueces del Brasil**

Prepare la masa de galleta básica, pero omita los arándanos y las cerezas y sustitúyalos por 25 g de nueces del Brasil molidas y 25 g de nueces del Brasil picadas gruesas.

variaciones

## crujientes de chocolate negro y sirope dorado

véase la receta básica en la página 196

### **crujientes de chocolate negro, sirope dorado y pasas**

Prepare la masa de galleta básica y añada 70 g de uvas pasas.

### **crujientes de chocolate negro, sirope dorado y pacanas con pepitas de chocolate blanco**

Elabore la masa de galleta básica y agregue 150 g de pepitas de chocolate blanco y 60 g de pacanas picadas gruesas.

### **crujientes de chocolate negro, sirope dorado y cerezas**

Prepare la masa de galleta básica e incorpore 100 g de cerezas rojas escarchadas troceadas.

### **crujientes de chocolate negro, sirope dorado y nubes**

Elabore la masa de galleta básica y añada 25 g de mininubes.

### **barritas crujientes de chocolate negro, sirope dorado y *shortbread***

Prepare la masa de galleta básica y agregue a la masa 60 g de *shortbread* (o de cualquier otra galleta sobrante) troceada en pedazos pequeños. Extienda la masa en un molde de 23 x 28 cm engrasado con mantequilla y deje que se enfríe en el frigorífico durante unos 45 minutos, hasta que se asiente. Córtaela en barritas.



# barritas de galleta

En lugar de modelarlas y hornearlas por separado, para hacer estas galletas clásicas la masa se hornea en un molde y después se corta en triángulos, cuadrados o rectángulos. *Brownies*, barritas de frutas y pacanas, *blondies*, barritas de limón... Las barritas de galleta se han hecho tan populares que merecen un capítulo entero.



# barritas tropicales

véanse variaciones en la página 223

Degustar estas barritas de frutas con un toque ácido es una experiencia genuinamente caribeña que no se puede perder. Si las prueba, ya no las podrá olvidar.

110 g de mantequilla

250 g de mantequilla de cacahuete

125 g de azúcar moreno de caña claro

100 g de dátiles troceados

40 g de mango deshidratado troceado

40 g de piña deshidratada troceada

1 cucharada de copos de coco

60 g de arroz hinchado

Forre un molde cuadrado de 20 cm con papel sulfurizado. Corte la mantequilla en trozos y derrítala en una cacerola a fuego suave. Añada la mantequilla de cacahuete sin dejar de remover. A continuación, agregue el azúcar y remueva hasta que se haya mezclado.

Retire del fuego y añada los dátiles, la piña y el mango deshidratados. Incorpore los copos de coco y el arroz hinchado mientras remueve. Ponga la masa en el molde preparado, presionándola hacia abajo, y deje que se enfríe en el frigorífico hasta que se asiente. Desmóldela y córtela en barritas. Consérvelas en un recipiente hermético en el frigorífico durante un máximo de 5-7 días.

*Para preparar 8 barritas*



# *brownies*

véanse variaciones en la página 224

Los *brownies* gustan a todo el mundo, y cada uno tiene una receta favorita. Esta es mía, adaptada de una receta que me dio un amigo chef repostero, que solía preparar *brownies* en el restaurante Joe Allen de Londres.

110 g de mantequilla  
100 g de chocolate amargo  
100 g de chocolate negro  
175 g de azúcar moreno de caña claro  
una pizca de sal

1 cucharadita de extracto de vainilla  
2 huevos  
40 g de harina de trigo  
120 g de pacanas picadas

Precaliente el horno a 170 °C. Forre la base y los lados de un molde cuadrado de 20 cm con papel sulfurizado. Funda la mantequilla junto con el chocolate en un cuenco refractario colocado sobre una cacerola con agua hirviendo a fuego lento o en el microondas a baja temperatura. Una vez derretidos, remueva para que la mantequilla y el chocolate se mezclen. A continuación, añada el azúcar, la sal y la vainilla. Agregue los huevos, uno por uno, sin dejar de batir. Siga batiendo mientras incorpora la harina y la mitad de las pacanas. Cuando la masa haya adquirido una consistencia fina y homogénea, viértala en el molde y esparza por encima las pacanas picadas restantes. Hornéela en el horno precalentado durante 35-40 minutos.

Retírela del horno y deje que se enfríe en el molde durante un mínimo de 20 minutos. Desmóldela y trásela con el papel sulfurizado a una tabla de cocina. Córtela en cuadrados. Conserve los *brownies* en un recipiente hermético durante un máximo de 3-4 días.

*Para preparar 12 galletas*





# barritas de galleta americanas

véanse variaciones en la página 225

Si no ha probado nunca las barritas de galleta americanas, no sabe lo que se pierde. Su magnífica combinación de sabores americanos es divina: caramelo blando, pacanas y chocolate sobre una base de *shortbread*.

para la masa

175 g de mantequilla sin sal  
65 g de azúcar granulado  
1 cucharadita de extracto de vainilla  
250 g de harina de trigo, tamizada  
una pizca de sal  
225 g de pacanas partidas

para el relleno y el aderezo

110 g de mantequilla sin sal  
125 g de azúcar moreno de caña claro  
300 g de pepitas de chocolate negro

Precaliente el horno a 180 °C. Forre un molde de 23 x 33 cm con papel de aluminio. Corte la mantequilla en trozos y derrítala en una cacerola a fuego suave. Retire del fuego y añada el azúcar y la vainilla sin dejar de remover. Incorpore la harina tamizada y la sal mientras remueve. Ponga la masa en el molde, presionándola hacia abajo. Hornéela en el horno precalentado durante 10 minutos. A continuación, esparza por encima las pacanas picadas y hornee durante 10 minutos más, hasta que la masa se dore. Retírela del horno.

Derrita la mantequilla en una cacerola y agregue el azúcar mientras remueve. Lleve la mezcla a ebullición y déjela hervir durante 1 minuto. Vierta la preparación de mantequilla caliente sobre la pasta. Hornéela durante 10 minutos, retírela y esparza las pepitas de chocolate por encima. Deje que se enfríe en el molde. Desmóldela y trasládela junto con el papel de aluminio a una tabla de cocina. Córteela en barritas. Consérvelas en un recipiente hermético durante un máximo de 5-7 días.

*Para preparar 24 barritas*

# cuadrados de miel y macadamia

véanse variaciones en la página 226

Estos cuadrados de miel rebosan de nueces de macadamia crujientes envueltas en *toffee* blando.

para la masa

110 g de mantequilla

200 g de harina de trigo

¼ de cucharadita de sal

50 g de azúcar granulado

1 huevo

para el relleno

250 g de nueces de macadamia ligeramente tostadas

150 g de azúcar granulado

50 ml de miel

110 g de mantequilla

150 ml de nata doble (con un contenido en materia grasa entre un 38 y un 48%)

Precalente el horno a 180 °C. Forre un molde de 23 x 33 cm con papel sulfurizado. Ponga la mantequilla en una batidora o en un robot de cocina junto con la harina, la sal y el azúcar. Bata hasta que la mezcla adquiera la consistencia de unas migas de pan. A continuación, añada el huevo y bata hasta que la masa se ligue. Ponga la masa en el molde, presionándola hacia abajo. Hornee en el horno precalentado durante 15-20 minutos, hasta que se dore.

Pique las nueces de macadamia en una picadora o en un robot de cocina durante 30 segundos. Ponga el azúcar, la miel, la mantequilla y la nata en una cacerola de fondo grueso y, utilizando un termómetro para azúcar, cueza hasta alcanzar la fase de bola media (120 °C). Coloque las nueces de macadamia en una placa de horno y caliéntelas en el horno durante unos minutos. Retire el termómetro e introdúzcalo en una jarra con agua hirviendo. Retire la cacerola del fuego e inmediatamente añada las nueces de macadamia calentadas sin dejar de remover. Vierta el relleno sobre la masa y hornéela durante 5 minutos. Retírela del horno y deje que se asiente durante unas 2 horas. Córtele en cuadrados y consérvelos en un recipiente hermético durante un máximo de 5-7 días.

*Para preparar 18 galletas*





# barritas blandas de almendras y cerezas

véanse variaciones en la página 227

Estas minibarritas ligeras, sabrosas y no demasiado dulces son ideales para un tentempié.

125 g de almendras enteras  
100 g de harina de trigo  
½ cucharadita de levadura en polvo  
una pizca de sal

110 g de mantequilla  
125 g de azúcar moreno de caña claro  
1 huevo  
70 g de cerezas deshidratadas

Precaliente el horno a 180 °C. Forre la base y los lados de un molde cuadrado de 20 cm con papel sulfurizado. Ponga las almendras en una picadora o en un robot de cocina y pique hasta que queden finamente molidas. A continuación, añada la harina, la levadura en polvo y la sal, y mezcle hasta que se hayan incorporado.

Corte la mantequilla en trozos y derrítala en una cacerola a fuego suave. Retire del fuego y agregue el azúcar y el huevo sin dejar de remover. Luego incorpore, removiendo, la mezcla de los ingredientes secos y las cerezas. Extienda la masa en el molde y hornéela en el horno precalentado durante 20–25 minutos, hasta que se dore. Retírela y deje que se enfríe en el molde. Desmóldela y trásládela con el papel sulfurizado a una tabla de cocina. Córtela en barritas. Consérvelas en un recipiente hermético durante un máximo de 5–7 días.

*Para preparar 9 barritas*







# barritas de frutas y pacanas

véanse variaciones en la página 228

Estas sabrosas barritas pueden ser un irresistible tentempié de media mañana.

50 g de harina de trigo	350 g de dátiles sin hueso y troceados
una pizca de levadura en polvo	175 g de orejones de albaricoque, picados gruesos
una pizca de bicarbonato sódico	1 huevo
una pizca de sal	1 cucharadita de extracto de vainilla
60 g de azúcar moreno de caña claro	
225 g de pacanas partidas	

Precalente el horno a 180°C. Forre la base y los lados de un molde cuadrado de 20 cm con papel sulfurizado. Tamice la harina junto con la levadura en polvo, el bicarbonato sódico y la sal en un cuenco. Añada el azúcar, las pacanas y las frutas, y remueva para que queden cubiertos de harina. En otro cuenco, bata el huevo junto con la vainilla hasta que la mezcla adquiera un color pálido y espese. A continuación, incorpórela a la preparación de harina y fruta. Mezcle la masa con las manos hasta que toda la fruta quede bien cubierta. Extienda la masa en el molde y hornéela en el horno precalentado durante 35-40 minutos, hasta que se dore. Retírela del horno, desmóldela y trasládela con el papel sulfurizado a una tabla de cocina. Córtela en barritas. Consérvelas en un recipiente hermético durante un máximo de 5-7 días.

*Para preparar 9 barritas*





# blondies

véanse variaciones en la página 229

Tal como su nombre sugiere, los *blondies* son de color dorado. Utilice azúcar moreno de caña para obtener los mejores resultados. Esta versión, rebosante de nueces y de pepitas de chocolate, es sensacional.

140 g de harina de trigo  
¾ de cucharadita de levadura en polvo  
una pizca de sal  
110 g de mantequilla  
125 g de azúcar moreno de caña claro

1 huevo  
1 cucharadita de extracto de vainilla  
125 g de nueces picadas gruesas  
225 g de pepitas de chocolate negro

Precalente el horno a 180 °C. Forre la base y los lados de un molde cuadrado de 20 cm con papel sulfurizado. En un cuenco, tamice la harina junto con la levadura en polvo y la sal. Corte la mantequilla en trozos y derrítala en una cacerola a fuego suave. Retire del fuego y añada el azúcar moreno sin dejar de remover. Agregue, removiendo, el huevo y la vainilla. A continuación, incorpore la mezcla de harina, las nueces y las pepitas de chocolate. Ponga la masa en el molde y hornéela en el horno precalentado durante 20–25 minutos, hasta que se dore. Retírela del horno y deje que se enfríe en el molde. Desmóldela y trasládela junto con el papel sulfurizado a una tabla de cocina. Córte-la en cuadrados. Conserve los *blondies* en un recipiente hermético durante un máximo de 2-3 días.

*Para preparar 9 galletas*

# *biscotti* enjoyados de pistachos

véanse variaciones en la página 230

Un clásico de la repostería italiana modernizado con deliciosos arándanos rojos y pistachos. Moje estos *biscotti* en un *capuccino*, o sirvalos con té Earl Grey.

250 g de harina de trigo  
50 g de azúcar granulado  
1 cucharadita de levadura en polvo  
½ cucharadita de sal  
3 huevos grandes, batidos

1 cucharadita de extracto de vainilla  
140 g de pistachos sin piel, picados gruesos  
70 g de arándanos rojos deshidratados sin  
endulzar, troceados gruesos  
150 g de pepitas de chocolate blanco

Precalente el horno a 150 °C y forre una placa de horno con papel manteca. Mezcle la harina con el azúcar, la levadura en polvo y la sal en un cuenco grande, y remueva bien. Vaya incorporando gradualmente el huevo batido junto con la vainilla. Bata hasta obtener una masa; agregue tres cuartos de los pistachos y todos los arándanos rojos a mitad del proceso. En una encimera enharinada ligeramente, amase formando un cilindro un poco aplanado de unos 35 cm de longitud y 7,5-10 cm de anchura. Colóquelo en la placa preparada y hornéelo en el horno precalentado durante 30-40 minutos. Retírelo y deje que se enfríe sobre una rejilla durante un mínimo de media hora. Con un cuchillo para cortar pan, corte el cilindro de masa en rodajas en diagonal de 1,25 cm de grosor y colóquelas de manera uniforme en la placa de horno. Hornee los *biscotti* 10 minutos por cada lado, hasta que estén firmes. Retírelos y deje que se enfrien por completo. Funda el chocolate blanco en un cuenco colocado sobre una cacerola con agua apenas hirviendo a fuego lento, y sumerja un extremo de cada uno de los *biscotti* en el chocolate derretido para bañarlo. Sacuda el exceso de chocolate fundido y reboce los extremos de los *biscotti* bañados en chocolate en los pistachos picados restantes. Deje que se enfrien. Consérvelos en un recipiente hermético durante un máximo de 1 mes.

*Para preparar 14 galletas aproximadamente*





# barritas de limón

véanse variaciones en la página 231

Estas pequeñas barritas de sabor ácido se contarán muy pronto entre las favoritas de toda la familia.

para la masa

110 g de mantequilla

50 g de azúcar granulado

1 cucharadita de extracto de vainilla

140 g de harina de trigo tamizada

una pizca de sal

para la cobertura

50 g de azúcar granulado

2 cucharadas de harina de trigo

2 huevos

150 ml de crema de limón inglesa

75 ml de zumo de limón fresco

2 cucharadas de azúcar de lustre, para espolvorear

Precalente el horno a 180 °C. Forre un molde cuadrado de 20 cm con papel de aluminio. Corte la mantequilla en trozos y derrítala en una cacerola a fuego suave. Retire del fuego y añada el azúcar y la vainilla sin dejar de remover. A continuación, agregue la harina tamizada y la sal. Ponga la masa en el molde preparado, presionándola hacia abajo. Hornéela en el horno precalentado durante 30 minutos, hasta que se dore. Retírela del horno y baje la temperatura a 150 °C.

Mientras la masa se hornea, prepare el relleno. Mezcle el azúcar con la harina en un cuenco grande. Incorpore los huevos sin dejar de batir. Añada la crema de limón inglesa y el zumo de limón mientras remueve. Una vez horneada, vierta el relleno encima y hornéela durante 20 minutos más, o hasta que se haya asentado un poco. Retírela y deje que se enfríe en el molde. Desmóldela y trasládela con el papel de aluminio a una tabla de cocina. Córta en cuadrados. Conserve las barritas en un recipiente hermético durante un máximo de 2-3 días. Antes de servir las, espolvórelas con azúcar de lustre.

*Para preparar 18 barritas*



variaciones

## barritas tropicales

véase la receta básica en la página 207

### **barritas de dátiles y cerezas**

Prepare la masa de galleta básica, pero sustituya la piña y el mango deshidratados por cerezas rojas escarchadas troceadas.

### **barritas de chocolate negro y coco**

Elabore la masa de galleta básica, pero sustituya la piña y el mango deshidratados por 150 g de pepitas de chocolate negro.

### **barritas tropicales con jengibre**

Prepare la masa de galleta básica y añada 2 cucharadas de jengibre confitado picado.

### **barritas tropicales con arándanos sin lácteos**

Elabore la masa de galleta básica, pero sustituya la mantequilla por margarina y el mango por 50 g de arándanos frescos.





variaciones

## ***brownies***

véase la receta básica en la página 208

### ***brownies con pepitas de chocolate negro***

Prepare la masa de galleta básica, pero sustituya las pacanas por 150 g de pepitas de chocolate negro.

### ***brownies con queso crema***

Elabore la masa de galleta básica, pero ponga un tercio de la masa en un cuenco separado. Añada 125 g de queso crema y remueva hasta que se haya incorporado. Vierta la masa de *brownie* de chocolate en el molde y extienda la masa de *brownie* de queso crema por encima. A continuación, remueva las dos masas para crear el efecto de marmoleado.

### ***brownies con moca***

Prepare la masa de galleta básica y añada 150 g de pepitas de chocolate negro y 2 cucharadas de café instantáneo fuerte en polvo.

### ***brownies glaseados con chocolate***

Elabore la masa de galleta básica, pero no esparza las pacanas picadas por encima antes de hornearla. Elabore el glaseado de chocolate: derrita 3 cucharadas de mantequilla en una cacerola pequeña. Añada 2 cucharadas de cacao en polvo tamizado y cueza suavemente durante 1 minuto. Retire del fuego y agregue 3 cucharadas de nata líquida y 140 g de azúcar de lustre tamizado. Extienda el glaseado sobre los *brownies* y deje que se enfríen.

variaciones

## barritas de galleta americanas

véase la receta básica en la página 211

### **barritas de galleta americanas de doble chocolate y frutos secos**

Prepare la masa de galleta básica, pero sustituya la mitad de las pacanas por avellanas peladas y la mitad de las pepitas de chocolate negro por pepitas de chocolate blanco.

### **barritas de galleta americanas con fudge**

Elabore y hornee la masa de galleta básica y añada 50 g de barritas de *fudge* troceadas al relleno caliente antes de esparcir por encima las pepitas de chocolate.

### **barritas de galleta americanas con nubes**

Prepare y hornee la masa de galleta básica y agregue 25 g de mininubes al relleno caliente antes de esparcir por encima las pepitas de chocolate.

### **barritas de galleta americanas con café**

Elabore y hornee la masa de galleta básica e incorpore 2 cucharaditas de café instantáneo en polvo junto con la mantequilla y el azúcar al relleno caliente. Corone las barritas con granos de café comestibles y pepitas de chocolate.

### **barritas de galleta americanas con jarabe de arce**

Prepare y hornee la masa de galleta básica, pero sustituya 40 g del azúcar moreno del relleno por 50 ml de jarabe de arce.





variaciones

## **cuadrados de miel y macadamia**

vóase la receta básica en la página 212

### **cuadrados de miel y pacanas**

Prepare la masa de galleta básica, pero sustituya las nueces de macadamia por pacanas. Dado que las pacanas son más blandas que las nueces de macadamia, píquelas en la picadora o el robot de cocina solo durante 20 segundos.

### **cuadrados de miel, nueces y cerezas**

Elabore la masa de galleta básica, pero sustituya las nueces de macadamia por nueces, y añada 100 g de cerezas rojas escarchadas troceadas a las nueces.

### **cuadrados de miel, almendras y jengibre**

Prepare la masa de galleta básica, pero sustituya las nueces de macadamia por almendras enteras peladas, y agregue 2 cucharadas de jengibre confitado picado a las almendras.

### **cuadrados de miel, nueces de macadamia, piña y coco**

Elabore la masa de galleta básica, pero omita 60 g de las nueces de macadamia, e incorpore 50 g de piña confitada troceada y 15 g de copos de coco a las nueces de macadamia calentadas.

variaciones

## barritas blandas de almendras y cerezas

véase la receta básica en la página 214

### **barritas blandas de almendras y dátiles**

Prepare la masa de galleta básica, pero sustituya las cerezas por 100 g de dátiles troceados.

### **barritas blandas de almendras, naranja y arándanos rojos**

Elabore la masa de galleta básica, pero sustituya las cerezas por 70 g de arándanos rojos deshidratados y añada la ralladura de 1 naranja (2-3 cucharaditas).

### **barritas blandas de avellanas y pera**

Prepare la masa de galleta básica, pero sustituya las almendras por avellanas y las cerezas por peras deshidratadas troceadas.

### **barritas blandas de almendras con pepitas de chocolate negro sin lácteos**

Elabore la masa de galleta básica, pero sustituya la mantequilla por margarina y las cerezas por 150 g de pepitas de chocolate negro.

### **barritas blandas de cerezas y chocolate blanco**

Prepare la masa de galleta básica y añada 100 g de pepitas de chocolate blanco.







variaciones

## barritas de frutas y pacanas

véase la receta básica en la página 217

### **barritas de arándanos y nueces**

Prepare la masa de galleta básica, pero sustituya las pacanas por nueces y los dátiles por arándanos.

### **barritas de pera, dátiles y almendras**

Elabore la masa de galleta básica, pero sustituya las pacanas por almendras picadas gruesas y los orejones de albaricoque por peras deshidratadas troceadas.

### **barritas de piña, albaricoque y pacanas**

Prepare la masa de galleta básica, pero sustituya 100 g de los dátiles por la misma cantidad de piña deshidratada troceada.

### **barritas de frutas y pacanas sin gluten**

Elabore la masa de galleta básica, pero sustituya la harina de trigo por 85 g de harina de arroz y  $\frac{1}{4}$  de cucharadita de goma xantana. Asegúrese de que la levadura en polvo sea sin gluten.

variaciones

## **blondies**

véase la receta básica en la página 219

### **blondies con pepitas de caramelo de mantequilla (*butterscotch*)**

Prepare la masa de galleta básica, pero sustituya 25 g de las nueces por 85 g de pepitas de caramelo de mantequilla.

### **blondies de pacanas con pepitas de chocolate blanco**

Elabore la masa de galleta básica, pero sustituya las nueces por pacanas y las pepitas de chocolate negro por pepitas de chocolate blanco.

### **blondies con pepitas de doble chocolate**

Prepare la masa de galleta básica, pero sustituya la mitad de las nueces por 85 g de pepitas de chocolate blanco.

### **blondies de nueces con pepitas de mantequilla de cacahuete sin lácteos**

Elabore la masa de galleta básica, pero sustituya la mantequilla por margarina y las pepitas de chocolate negro por pepitas de mantequilla de cacahuete.





variaciones

## ***biscotti* enojados de pistachos**

véase la receta básica en la página 220

### ***biscotti* de pistachos y limón**

Prepare la masa de *biscotti* básica, pero sustituya el extracto de vainilla por la ralladura de 1 limón (2-3 cucharaditas). Omita los arándanos rojos.

### ***biscotti* de pasas bañados en chocolate negro**

Elabore la masa de *biscotti* básica, pero sustituya los pistachos y los arándanos rojos por 150 g de pepitas de chocolate negro y 70 g de uvas pasas. Reemplace las pepitas de chocolate blanco por pepitas de chocolate negro para bañar los *biscotti*.

### ***biscotti* de higos e hinojo**

Prepare la masa de *biscotti* básica, pero sustituya los pistachos por 100 g de higos secos troceados, y el extracto de vainilla por 2 cucharaditas de semillas de hinojo. Omita los arándanos rojos y las pepitas de chocolate blanco para bañar los *biscotti*.

### ***biscotti* de nueces y café**

Elabore la masa de *biscotti* básica, pero sustituya los pistachos por 110 g de nueces picadas y el extracto de vainilla por 2 cucharadas de café expreso fuerte. Omita los arándanos rojos y las pepitas de chocolate blanco para bañar los *biscotti*.

### ***biscotti* de almendras**

Prepare la masa de *biscotti* básica, pero sustituya el extracto de vainilla por extracto de almendra y los pistachos por 125 g de almendras enteras. Omita los arándanos.

variaciones

## barritas de limón

véase la receta básica en la página 222



### **barritas de limón con pasta de avellanas**

Prepare la masa de galleta básica, poniendo el azúcar, la sal y un poco menos de 3 cucharadas de la harina en una picadora o en un robot de cocina junto con 25 g de avellanas peladas y tostadas. Pique hasta obtener un polvo fino y añada la mantequilla derretida. Ponga en el molde, presionando hacia abajo, y hornee. Prepare el relleno.

### **barritas de limón y albaricoque**

Elabore la masa de galleta básica, pero sustituya la crema de limón inglesa por confitura de albaricoque.

### **barritas de limón y lima**

Prepare la masa de galleta básica, pero sustituya el zumo de limón por zumo de lima.

### **barritas de limón y merengue**

Elabore y hornee la masa de galleta básica. Bata 2 claras de huevo a punto de nieve. Vaya añadiendo gradualmente 100 g de azúcar granulado, cucharada a cucharada, batiendo bien entre una adición y otra. Ponga el merengue a cucharadas o con una manga pastelera sobre el relleno de limón, introduzca las barritas en el horno y hornéelas durante 15 minutos más.

### **barritas de limón y jengibre**

Prepare la masa de galleta básica. Pique 2 cucharadas de jengibre confitado y añádalas al relleno junto a la crema de limón inglesa.

# galletas para postre

Las galletas delicadas y finas como obleas, del tipo de las lenguas de gato o las tejas de almendras y naranja, pueden transformar un simple helado en un postre sofisticado. En este capítulo le proponemos galletas para después de la cena, le sugerimos qué servir con el café y los vinos de sobremesa y explicamos cómo impresionar con *macarons* y *amaretti* preparados en casa.





# macarons franceses

véanse variaciones en la página 250

Estos ligeros *macarons* se pueden encontrar en todas las pastelerías de París.

400 g de azúcar de lustre

250 g de almendras molidas

7 claras de huevo

un par de gotas de colorante alimentario rosa

¼ de cucharadita de crémor tártaro

60 g de mermelada de fresa

Precaliente el horno a 200 °C. Forre 2 placas de horno con papel sulfurizado. Tamice el azúcar de lustre en un cuenco, reserve 150 g de azúcar y mezcle 250 g con las almendras molidas. Mientras bate, añada a la preparación de azúcar y almendra 3 de las claras de huevo y la suficiente cantidad de colorante para teñir la mezcla de color rosa claro.

Bata las 4 claras de huevo restantes junto con el crémor tártaro hasta que las claras estén a punto de nieve. Añada un tercio del azúcar de lustre restante. Bata durante 1-2 minutos, hasta que las claras se monten a punto de turrón, y, a continuación, agregue otro tercio del azúcar. Bata durante 1 minuto e incorpore el azúcar restante. Bata hasta que el merengue esté lustroso. Añada un cuarto del merengue a la mezcla de almendra, azúcar y claras y remueva hasta que se haya incorporado. No ponga todo el merengue de una vez. Agregue otro cuarto del merengue y levante la mezcla con una varilla batidora. Incorpore el merengue restante del mismo modo.

Con una manga pastelera con una boquilla normal de 1,25 cm, forme bolas de masa de 2,5 cm en las placas de horno, separadas 2,5 cm unas de otras. Hornéelas en el horno precalentado durante 5-6 minutos. Retire los *macarons* y deje que se enfrien. Retírelos del papel sulfurizado cuando se hayan enfriado. Extienda la mermelada de fresa en el lado liso de la mitad de los *macarons* y coloque encima la otra mitad. Consérvelos en un recipiente hermético un máximo de 5-7 días.

*Para preparar 18 macarons*

# lenguas de gato

véanse variaciones en la página 251

Las lenguas de gato son galletas delicadas y finas como obleas que se pueden servir para acompañar una copa de nata con nueces y miel o una *mousse*.

50 g de mantequilla

2 claras de huevo

60 g de azúcar de lustre, tamizado

70 g de harina de trigo, tamizada

Precaliente el horno a 200 °C. Engrase 2 placas de horno. Bata la mantequilla junto con el azúcar en un cuenco hasta que la mezcla adquiera una consistencia ligera y esponjosa. Añada las claras de huevo y remueva hasta que se hayan incorporado. Agregue la harina sin dejar de remover.

Con una manga pastelera provista de una boquilla normal de 0,5 cm, ponga tiras de masa de 4 cm en las placas de horno, separadas 4 cm unas de otras. Hornéelas en el horno precalentado durante 4-5 minutos, hasta que se doren. Retire las lenguas de gato del horno y trásélas a una rejilla para que se enfrien por completo. Consérvelas en un recipiente hermético durante un máximo de 5-7 días.

*Para preparar 18 galletas*



# medialunas de vainilla

véanse variaciones en la página 252

Estas delicadas galletas se pueden servir solas, sin aderezo, o bañadas hasta la mitad en chocolate fundido para acompañar a otros postres.

140 g de harina de trigo, tamizada

110 g de mantequilla

2 cucharaditas de extracto de vainilla

50 g de almendras molidas

2 cucharadas de azúcar granulado

135 g de azúcar de lustre

Precalente el horno a 180 °C. Forre 2 placas con papel sulfurizado. Incorpore la mantequilla a la harina con los dedos hasta que la mezcla adquiera la consistencia de unas migas de pan. Añada la vainilla, las almendras molidas y el azúcar sin dejar de remover. Amase la preparación con las manos hasta obtener una masa blanda.

Amase trozos pequeños de masa formando tiras de unos 1,25 cm de grosor y 5 cm de longitud y modélelos en forma de medialuna. Colóquelas en las placas preparadas y hornéelas en el horno precalentado durante 20 minutos, hasta que se doren un poco. Retírelas de las placas y deje que se enfrien en unas rejillas. Pase las medialunas por el azúcar de lustre. Consérvelas en un recipiente hermético durante un máximo de 5-7 días.

*Para preparar 18 galletas*







# sablés azucarados

véanse variaciones en la página 253

Sirva estas delicadas galletas mantecosas para acompañar postres de textura blanda, o savoréelas solas con un vaso de vino de postre.

400 g de harina de trigo  
190 g de azúcar de lustre  
280 g de mantequilla

2 cucharaditas de extracto de vainilla  
1 clara de huevo  
2 cucharadas de azúcar granulado

Engrase y enharine 2 placas de horno. Tamice la harina junto con el azúcar de lustre en un cuenco. A continuación, incorpore la mantequilla con los dedos. Cuando la mezcla comience a ligar, añada el extracto de vainilla. Amase con suavidad hasta que la masa adquiera una consistencia fina y homogénea. Divídala en 4 porciones y amáselas formando 4 cilindros de 4 cm de anchura. Envuélvalos en papel sulfurizado y deje que se enfrien en el frigorífico hasta que se asienten.

Precalente el horno a 190 °C. Pincele los cilindros de masa con clara de huevo y páselos por el azúcar granulado. Córtelos en rodajas de 0,5 cm de grosor. Colóquelas en las placas y hornéelas en el horno precalentado durante 8-10 minutos. Retire los *sablés* del horno y deje que se enfrien sobre una rejilla.

Conserve los *sablés* en un recipiente hermético durante un máximo de 5-7 días.

*Para preparar 30 galletas*

# galletas crocantes

véanse variaciones en la página 254

Saboree estas galletas crocantes con postres con sabor a chocolate o a café.

50 g de mantequilla

85 g de azúcar moreno de caña claro

2 cucharadas de sirope dorado

1 cucharada de café instantáneo en polvo

la ralladura de 1 naranja (2-3 cucharaditas)

100 g de harina de trigo

50 g de avellanas tostadas y fileteadas

Precalente el horno a 180 °C. Forre 2 placas de horno con papel sulfurizado. Corte la mantequilla en trozos y póngalos en una cacerola grande junto con el azúcar y el sirope dorado. Cueza a fuego suave, sin dejar de remover, hasta que el azúcar se disuelva. Añada el café instantáneo en polvo y la ralladura de naranja y remueva hasta que el café se haya disuelto. Retire del fuego e incorpore la harina mientras remueve. Ponga cucharaditas de masa en las placas de horno, separadas 5 cm unas de otras, y esparza por encima las avellanas fileteadas. Hornee las galletas en el horno precalentado durante 10-12 minutos.

Retírelas del horno y déjelas enfriar en las placas durante 1-2 minutos antes de trasladarlas a unas rejillas para que se enfríen del todo. Consérvelas en un recipiente hermético durante un máximo de 5-7 días.

*Para preparar 24 galletas*

# *cantucci* de almendras y limón

véanse variaciones en la página 255

Estos *cantucci* combinan magníficamente con una copa de vino cordial después de cenar.

2 huevos

125 g de azúcar granulado

135 g de almendras enteras

la ralladura de 1 limón (2-3 cucharaditas)

250 g de harina de trigo

Precaliente el horno a 200 °C. Engrase y enharine 2 placas de horno. Bata los huevos junto con el azúcar en un cuenco grande. Añada las almendras junto con la ralladura de limón. A continuación, incorpore la harina, sin dejar de remover, hasta obtener una pasta consistente. Divida la masa en dos y amase ambas mitades formando 2 cilindros planos de unos 25,5 cm de longitud y 5 cm de anchura. Colóquelos en las placas de horno y hornéelos en el horno precalentado durante 25-30 minutos.

Retírelos del horno y trasládelos a una tabla de cocina. Con un cuchillo de sierra, corte los cilindros de masa en rodajas finas de unos 1,25 cm de anchura. Baje la temperatura del horno a 150 °C. Coloque las rodajas en las placas y hornéelas durante 10-15 minutos más. Deles la vuelta y hornéelas por el otro lado otros 10-15 minutos, o hasta que se doren. Retire los *cantucci* del horno y deje que se enfrien.

Cuando se hayan enfriado, consérvelos en un recipiente hermético. Los *cantucci* se conservarán durante un par de semanas.

*Para preparar 36 galletas*





# florentinas

véanse variaciones en la página 256

Tal como su nombre indica, estas deliciosas galletas de almendras son originarias de la ciudad italiana de Florencia.

75 g de almendras fileteadas  
2 cucharadas de cerezas rojas escarchadas  
troceadas  
2 cucharadas de corteza confitada de limón  
y de naranja  
85 g de mantequilla

85 g de azúcar granulado  
2 cucharadas de miel  
2 cucharadas de nata doble (con un contenido  
en materia grasa entre un 38 y un 48%)  
150 g de chocolate negro, troceado  
2 cucharaditas de aceite de cártamo

Precaliente el horno a 180 °C. Forre 2 placas de horno con papel sulfurizado. Mezcle las almendras, las cerezas y la corteza confitada de limón y de naranja en un cuenco, y reserve. Corte la mantequilla en trozos y póngalos en una cacerola grande junto con el azúcar y la miel. Lleve a ebullición, removiendo de cuando en cuando, hasta que la preparación espese un poco. Retire del fuego e incorpore la mezcla de fruta y almendras sin dejar de remover. Añada la nata mientras remueve. Deje que la masa se asiente durante 1-2 minutos.

Ponga cucharadas de masa en las placas, separadas 5 cm unas de otras. Aplánelas con la parte posterior de un tenedor húmedo. Hornéelas en el horno precalentado durante 5-7 minutos, hasta que se doren. Retírelas del horno. Con un cortapastas redondo, dé forma a las florentinas antes de que se asienten. Deje que se enfrien por completo antes de retirarlas de la placa de horno. Funda el chocolate en un cuenco refractario colocado sobre una cacerola con agua hirviendo a fuego lento. Agregue el aceite de cártamo. Sumerja la parte inferior de las florentinas en el chocolate fundido y colóquelas en papel sulfurizado. Déjelas enfriar en el frigorífico durante 5 minutos para que el chocolate se asiente. Después, conserve las florentinas en un recipiente hermético durante un máximo de 5-7 días.

*Para preparar 18 florentinas:*

# tejas de almendras y naranja

véanse variaciones en la página 257

Estas crujientes galletas de almendra tienen forma de teja, de ahí su nombre.

110 g de harina de trigo

135 g de azúcar de lustre

100 g de almendras fileteadas

1 huevo

2 claras de huevo

la ralladura de 1 naranja (2-3 cucharaditas)

40 g de mantequilla, derretida

Precalente el horno a 200 °C. Engrase 2 placas de horno con mantequilla. Tamice la harina junto con el azúcar de lustre en un cuenco. A continuación, añada las almendras sin dejar de remover. Incorpore el huevo y las claras a la preparación de los ingredientes secos y remueva hasta que se hayan mezclado. Agregue la ralladura de naranja y la mantequilla derretida.

Ponga bolas de masa del tamaño de una nuez en las placas de horno preparadas y aplánelas con la parte posterior de un tenedor humedecido en agua fría. Con el fin de que las galletas tengan tiempo suficiente para tomar forma, hornee una placa por vez. Hornéelas en el horno precalentado durante 4-5 minutos, hasta que se doren un poco y adquieran un color dorado intenso por los bordes. Retírelas del horno y modélelas con un rodillo. Cuando las tejas se hayan enfriado por completo, consérvelas en un recipiente hermético durante un máximo de 3-4 días o en el congelador hasta 3-4 semanas.

*Para preparar 36 galletas*





# hojuelas de limón

véanse variaciones en la página 258

Estas crujientes hojuelas de limón son un refrescante acompañamiento para helados y sorbetes.

1 huevo

100 g de azúcar extrafino

75 g de mantequilla sin sal, derretida

la ralladura de 1 limón

una pizca de sal

140 g de harina de trigo

una pizca de levadura en polvo

Forre 2 placas de horno con papel sulfurizado. Bata el huevo junto con el azúcar en un cuenco. A continuación, añada la mantequilla derretida junto con la ralladura de limón y la sal. En otro cuenco, tamice la harina y la levadura e incorpórelas a la mezcla de huevo. Cubra la masa y deje que se enfríe en el frigorífico durante 30 minutos.

Divida la masa en dos y estire ambas mitades entre dos láminas de film transparente o dos hojas de papel sulfurizado hasta obtener un grosor de 0,2 cm. Déjelas enfriar en el frigorífico hasta que se asienten. Precaliente el horno a 200°C. Despegue la hoja o la lámina de encima de las masas y deles la vuelta. Quite la otra hoja o lámina. Con un cortapastas de 6,5 cm, corte hojuelas y colóquelas en las placas de horno preparadas, separadas 4 cm unas de otras.

Hornéelas en el horno precalentado durante 6-8 minutos. Retire las hojuelas y trasláduelas con el papel sulfurizado a unas rejillas para que se enfríen. Cuando se hayan enfriado del todo, consérvelas en un recipiente hermético durante un máximo de 5-7 días.

*Para preparar 24 galletas*



# amaretti

véanse variaciones en la página 259

Estas magníficas galletas italianas son deliciosas con una taza de café. También puede utilizarlas como base para preparar postres al estilo italiano.

1 cucharada de harina de trigo

125 g de azúcar de lustre

175 g de almendras enteras sin piel  
y ligeramente tostadas

3 claras de huevo

50 g de azúcar granulado

1 cucharadita de ralladura de limón

1 cucharadita de extracto de almendra

Precalente el horno a 140°C. Tamice la harina junto con el azúcar de lustre en un cuenco grande. Ponga las almendras en una picadora o en un robot de cocina y pique hasta que estén bien molidas. Añada las almendras molidas a la mezcla de harina y azúcar.

En otro cuenco, bata las claras de huevo a punto de nieve y, a continuación, incorpore gradualmente el azúcar granulado, un tercio cada vez, sin dejar de batir. Agregue ralladura de limón y el extracto de almendra.

Añada la mitad del merengue a la otra mezcla. Remueva bien e incorpore con cuidado el merengue restante. Con una manga pastelera provista de una boquilla normal de 1,25 cm, ponga la masa en forma de redondeles de 4 cm en una placa de horno. Hornéelos en el horno precalentado durante 45-50 minutos, hasta que se sequen. Si los *amaretti* empezaran a dorarse, baje la temperatura del horno. Retírelos y deje que se enfrien. Cuando se hayan enfriado por completo, consérvelos en un recipiente hermético durante un máximo de 1-2 semanas.

*Para preparar 24 galletas*





variaciones

## **macarons franceses**

véase la receta básica en la página 233

### **macarons franceses de chocolate**

Prepare la masa de galleta básica, pero sustituya el colorante alimentario rosa por 2 cucharadas de cacao en polvo. Rellene los *macarons* con crema de chocolate con avellanas.

### **macarons franceses de moca**

Elabore la masa de galleta básica, pero sustituya el colorante alimentario rosa por 1 cucharada de café instantáneo en polvo. Rellene los *macarons* con crema de chocolate con avellanas.

### **macarons franceses de limón**

Prepare la masa de galleta básica, pero sustituya el colorante alimentario rosa por colorante alimentario amarillo y añada la ralladura de 1 limón (2-3 cucharaditas). Rellene los *macarons* con mermelada de albaricoque o crema de limón inglesa.

### **macarons franceses de chocolate con relleno de coco**

Elabore los *macarons* franceses de chocolate como en la receta superior y rellénelos con crema de mantequilla de coco. En un cuenco, bata 150 g de mantequilla con 150 g de azúcar de lustre tamizado y 1 cucharadita de extracto de coco hasta que la mezcla adquiera una consistencia fina y homogénea. Extienda el relleno en el lado liso de la mitad de los *macarons*. Esparza 1 cucharadita de copos de coco sobre el relleno antes de colocar encima la otra mitad de los *macarons*.

variaciones

## lenguas de gato

véase la receta básica en la página 234

### **lenguas de gato con relleno de chocolate**

Prepare y hornee la masa de galleta básica. Elabore el relleno de chocolate: funda 225 g de chocolate negro en un cuenco colocado sobre una cacerola con agua hirviendo a fuego lento o en el microondas a baja temperatura. Hierva 50 ml de nata doble (con un contenido en materia grasa entre un 38 y un 48%) en una cacerola. Incorpore la nata hervida al chocolate fundido sin dejar de remover hasta que se haya mezclado. Deje que el relleno se enfríe un poco. A continuación, extiéndalo sobre el lado liso de la mitad de las lenguas de gato y coloque encima la otra mitad. Consérvelas en un recipiente hermético durante un máximo de 3-4 días.

### ***palets des dames***

Elabore la masa de galleta básica y, con una manga pastelera, ponga pequeños redondeles de masa en las placas de horno. Coloque 3 uvas pasas encima de cada redondel y hornéelos.

### **lenguas de gato de naranja**

Prepare la masa de galleta básica y añada 1 cucharadita de ralladura y otra de licor de naranja.

### **lenguas de gato con relleno de café**

Elabore la masa de galleta básica y agregue 1 cucharadita de café instantáneo en polvo. Utilice crema de mantequilla de café para rellenar los sándwiches de lenguas de gato.





variaciones

## medialunas de vainilla

véase la receta básica en la página 236

### medialunas de limón

Prepare la masa de galleta básica, pero sustituya el extracto de vainilla por la ralladura de 1 limón (2-3 cucharaditas).

### medialunas de vainilla bañadas en chocolate negro

Elabore y hornee la masa de galleta básica. Cuando las medialunas se hayan enfriado, sumérgalas hasta la mitad en chocolate negro fundido.

### medialunas de vainilla y avellanas

Prepare la masa de galleta básica, pero sustituya las almendras molidas por avellanas molidas.

### medialunas de vainilla, pacanas y café

Elabore la masa de galleta básica, pero sustituya las almendras molidas por pacanas molidas y añada 1 cucharadita de café instantáneo en polvo. Cuando las medialunas se hayan enfriado, sumérgalas hasta la mitad en chocolate blanco fundido.

### medialunas de almendras y naranja

Prepare la masa de galleta básica, pero sustituya el extracto de vainilla por extracto de naranja. Cuando las medialunas se hayan enfriado, sumérgalas hasta la mitad en chocolate con leche fundido.



variaciones

## **sablés azucarados**

véase la receta básica en la página 239

### **sablés de pasas**

Prepare la masa de galleta básica y añada 70 g de uvas pasas antes de amasarla formando cilindros.

### **sablés de nueces y cerezas**

Elabore la masa de galleta básica, pero sustituya 60 g de la harina por 50 g de nueces molidas, y agregue 100 g de cerezas rojas escarchadas troceadas antes de amasarla formando cilindros.

### **sablés de pistachos**

Prepare la masa de galleta básica, pero sustituya 60 g de la harina por 50 g de pistachos sin piel molidos, e incorpore 60 g de pistachos picados gruesos antes de amasarla formando cilindros.

### **sablés de almendras y albaricoque**

Elabore la masa de galleta básica, pero sustituya 60 g de la harina por 100 g de almendras molidas, y añada 70 g de orejones de albaricoque finamente troceados antes de amasarla formando cilindros.

### **sablés de naranja y arándanos rojos**

Prepare la masa de galleta básica e incorpore 1 cucharadita de extracto de naranja y 70 g de arándanos rojos troceados.





variaciones

## **galletas crocantes**

véase la receta básica en la página 240

### **galletas crocantes de chocolate y naranja**

Prepare la masa de galleta básica, pero sustituya el café instantáneo en polvo por cacao en polvo.

### **galletas crocantes de vainilla y limón**

Elabore la masa de galleta básica, pero sustituya el café instantáneo en polvo por 2 cucharaditas de extracto de vainilla y la ralladura de naranja por ralladura de limón.

### **galletas crocantes de pistachos**

Prepare la masa de galleta básica, pero sustituya el café instantáneo en polvo por cacao en polvo y las avellanas por pistachos.

### **galletas crocantes de avellanas y semillas de sésamo**

Elabore la masa de galleta básica y añada 2 cucharadas de semillas de sésamo junto con las avellanas.

### **galletas crocantes de nueces del Brasil y coco**

Prepare la masa de galleta básica, pero sustituya las avellanas por nueces del Brasil picadas gruesas y añada 2 cucharadas de copos de coco.

variaciones

## ***cantucci* de almendras y limón**

véase la receta básica en la página 241

### ***cantucci* de romero**

Prepare la masa de galleta básica y añada 2 cucharadas de romero picado junto con las almendras y la ralladura de limón.

### ***cantucci* de higos e hinojo**

Elabore la masa de galleta básica, pero omita la ralladura de limón y agregue 2 cucharaditas de semillas de hinojo y 1 taza de higos secos troceados.

### ***cantucci* de avellanas y naranja**

Prepare la masa de galleta básica, pero sustituya las almendras por avellanas tostadas y la ralladura de limón por ralladura de naranja.

### ***cantucci* especiados al ron**

Elabore la masa de galleta básica, pero omita la ralladura de limón, y añada ½ cucharadita de canela, otro tanto de jengibre y 1 cucharada de ron oscuro.





variaciones

## florentinas

véase la receta básica en la página 243

### **florentinas de jengibre**

Prepare la masa de galleta básica, pero sustituya la corteza confitada de limón y de naranja por jengibre confitado picado.

### **florentinas de avellanas y cerezas**

Elabore la masa de galleta básica, pero sustituya las almendras por avellanas picadas gruesas, y la corteza confitada de limón y de naranja por cerezas verdes escarchadas troceadas.

### **florentinas de piña y coco**

Prepare la masa de galleta básica, pero sustituya las cerezas rojas escarchadas por piña confitada troceada, la corteza confitada de naranja por copos de coco y el chocolate negro por chocolate blanco.

### **florentinas de pasas y arándanos rojos**

Elabore la masa de galleta básica, pero sustituya las cerezas rojas escarchadas por piña confitada troceada y la corteza confitada de naranja por uvas pasas.

variaciones

## tejas de almendras y naranja

véase la receta básica en la página 244

### tejas de coco

Prepare la masa de galleta básica, pero sustituya las almendras por 85 g de copos de coco.

### tejas de almendras y limón

Elabore la masa de galleta básica, pero sustituya la ralladura de naranja por ralladura de limón.

### tejas de avellanas

Prepare la masa de galleta básica, pero sustituya las almendras por avellanas y la ralladura de naranja por  $\frac{1}{2}$  cucharadita de canela molida.

### tejas de almendras y semillas de sésamo

Elabore la masa de galleta básica, pero sustituya la ralladura de naranja por 1 cucharada de semillas de sésamo.







variaciones

## hojuelas de limón

véase la receta básica en la página 247

### hojuelas de limón con semillas de amapola

Prepare la masa de galleta básica, pero añada 1 cucharada de semillas de amapola a los ingredientes secos.

### hojuelas de canela

Elabore la masa de galleta básica, pero omita la ralladura de limón y añada 1 cucharadita de canela molida a los ingredientes secos.

### hojuelas de especias

Prepare la masa de galleta básica, pero agregue 1 cucharadita de canela molida,  $\frac{1}{2}$  cucharadita de jengibre molido y  $\frac{1}{2}$  cucharadita de nuez moscada molida a los ingredientes secos.

variaciones

## ***amaretti***

véase la receta básica en la página 248

### ***amaretti al ron***

Prepare la masa de galleta básica, pero omita la ralladura de limón y el extracto de almendra, y añada 1 cucharada de ron negro.

### ***amaretti de cerezas***

Elabore la masa de galleta básica y agregue ½ taza de cerezas deshidratadas.

### ***amaretti blandos***

Prepare la masa de galleta básica y hornee los *amaretti* a 180 °C durante 12-15 minutos. Cuando se hayan enfriado por completo, consérvelos en un recipiente hermético durante un máximo de 5-7 días.

### ***amaretti de chocolate***

Elabore la masa de galleta básica y añada 1 cucharada de cacao en polvo tamizado.

### ***amaretti de naranja***

Prepare la masa de galleta básica, pero sustituya la ralladura de limón por ralladura de naranja y el extracto de almendra por 2 cucharaditas de licor aromatizado con naranja.



# galletas saladas

No todas las galletas son dulces. Las galletas saladas son perfectas para acompañar quesos o untadas con una pasta dulce. Desde las de avena hasta las finas de queso y guindilla, pasando por las hojuelas de romero, en este capítulo encontrará estupendas galletas saladas que no debe dejar de probar.



# galletas finas de queso y guindilla

véanse variaciones en la página 273

Estas galletas picantes y especiadas, finas como una oblea, son estupendas para acompañar un aperitivo antes de cenar.

**280 g de harina de trigo**

**½ cucharadita de levadura en polvo**

**225 g de mantequilla**

**una pizca de guindilla en polvo**

**120 g de queso parmesano, rallado fino**

Precaliente el horno a 180 °C. Forre 2 placas con papel sulfurizado. Tamice la harina junto con la levadura en polvo en un cuenco. Incorpore la mantequilla con los dedos hasta que la mezcla adquiera la consistencia de unas migas de pan. Añada la guindilla en polvo y el parmesano rallado, y continúe removiendo hasta que la masa se ligue.

Estire la masa entre 2 hojas de papel sulfurizado hasta obtener un grosor de 0,2 cm. Desprenda la hoja de encima de la masa y córtela en tiras de 10 cm de longitud y 1,25 cm de anchura. Realice agujeros en la superficie con un tenedor. Amase de nuevo los trozos de masa sobrante y vuelva a estirla.

Coloque las tiras de masa en las placas de horno preparadas y hornéelas durante 8-10 minutos, hasta que se doren. Retire las galletas del horno y trasládela con el papel sulfurizado a unas rejillas para que se enfrien. Cuando se hayan enfriado por completo, conserve las galletas finas en un recipiente hermético durante un máximo de 5-7 días.

*Para preparar 24 galletas*

# galletas de queso y pacanas

véanse variaciones en la página 274

Estas sabrosas galletas saladas son un práctico tentempié para tener siempre a mano. También puede utilizarlas como base para canapés y servir las en una velada de copas con amigos.

50 g de mantequilla

120 g de queso cheddar rallado

una pizca de pimienta de cayena

una pizca de sal

110 g de harina de trigo

125 g de pacanas picadas

Mezcle la mantequilla con el queso rallado en un cuenco. Añada la pimienta de cayena junto con la sal y la harina, y remueva hasta obtener una masa blanda. Amásela formando un cilindro de 5 cm de grosor. Envuélvalo y deje que se enfríe en el frigorífico durante 15 minutos, hasta que se asiente.

Precalente el horno a 180°C. Corte el cilindro de masa en rodajas de 0,5 cm de grosor y colóquelas en varias placas de horno. Ponga las pacanas picadas encima de las galletas, presionando con suavidad, y hornéelas en el horno precalentado durante 10-12 minutos, hasta que se doren. Retírelas y trasládelas a una rejilla para que se enfrien. Conserve las galletas enfriadas en un recipiente hermético durante un máximo de 5-7 días.

*Para preparar 12 galletas*





# sándwiches de galletas de triple queso

véanse variaciones en la página 275

La quintaesencia de las galletas de queso para los amantes de los tentempiés salados.

85 g de queso Cheddar suave, rallado  
60 g de queso Cheddar curado, rallado  
60 g de queso parmesano, rallado  
110 g de mantequilla

140 g de harina de trigo  
½ cucharadita de sal de ajo  
½ cucharadita de pimentón dulce  
110 g de queso crema

Forre 2 placas de horno con papel sulfurizado. En un cuenco, mezcle los quesos rallados con la mantequilla. En otro, tamice la harina junto con la sal y el pimentón dulce. Sin dejar de remover, añada la mezcla resultante a la de mantequilla y queso. Remueva hasta obtener una masa blanda. Amásela formando un cilindro de 4 cm de grosor. Envuélvalo y deje que se enfríe en el frigorífico durante 15 minutos, hasta que se asiente.

Precaliente el horno a 180 °C. Corte el cilindro de masa en rodajas de 0,3 cm de grosor. Colóquelas en las placas preparadas y hornéelas en el horno precalentado durante 10-12 minutos. Retire las galletas y trasládelas a una rejilla para que se enfrien. Una vez frías, extienda el queso crema en el lado liso de la mitad de las galletas y coloque encima la otra mitad. Conserve los sándwiches de galletas en un recipiente hermético en el frigorífico durante un máximo de 1-2 días.

*Para preparar 9 sándwiches de galletas*

# hojuelas de romero

véanse variaciones en la página 276

Estas aromáticas hojuelas de romero son perfectas como acompañamiento para *dips* y patés.

280 g de harina de trigo

½ cucharadita de levadura en polvo

175 g de mantequilla

una pizca de sal

85 g de queso parmesano rallado fino

2 cucharadas de romero recién picado

2 yemas de huevo

Precalente el horno a 180 °C. Forre 2 placas con papel sulfurizado. Mezcle la harina con la levadura en polvo en un cuenco. Incorpore la mantequilla con los dedos hasta que la preparación adquiera la consistencia de unas migas de pan. Añada el parmesano rallado, la sal, el romero picado y las yemas de huevo, y continúe removiendo hasta que la masa se ligue.

En una encimera enharinada ligeramente, estire la masa hasta obtener un grosor de 0,3 cm y córtela en cuadrados. Colóquelos en las placas preparadas y hornéelos en el horno precalentado durante 8-10 minutos, hasta que se doren. Retire las hojuelas del horno y trasládelas con el papel sulfurizado a unas rejillas para que se enfrien. Cuando se hayan enfriado del todo, consérvelas en un recipiente hermético durante un máximo de 5-7 días.

*Para preparar 24 galletas*

# galletas de mantequilla con limón y pimienta negra

véanse variaciones en la página 277

Estas galletas mantecosas y especiadas se funden literalmente en la boca.

225 g de harina de trigo, tamizada	1 huevo
110 g de mantequilla sin sal	1 clara de huevo, para pincelar
1 cucharadita de ralladura de limón	2 cucharaditas de sal de roca
½ cucharadita de pimienta negra recién molida	

Precalente el horno a 180 °C. Forre 2 placas de horno con papel sulfurizado. Ponga la harina en un cuenco e incorpore la mantequilla con los dedos hasta que la mezcla adquiera la consistencia de unas migas de pan. Añada la ralladura de limón y la pimienta negra. A continuación, agregue el huevo. Remueva hasta obtener una masa consistente.

En una encimera ligeramente enharinada, estire la masa hasta obtener un grosor de 0,3 cm. Córteela con un cortapastas de su elección. Ponga las galletas en las placas de horno preparadas. Pincélelas con clara de huevo y espolvoréelas con sal de roca. Hornéelas en el horno precalentado durante 10 minutos o hasta que se doren. Retírelas y deje que se enfrien en una rejilla. Conserve las galletas de mantequilla en un recipiente hermético durante un máximo de 5-7 días.

*Para preparar 24 galletas:*





# palitos de anchoas y aceitunas

*véanse variaciones en la página 278*

Si la masa está muy compacta, añada un poco de agua; si está muy líquida, un poco de harina.

3 cucharadas de harina de maíz fina o de polenta

2 cucharaditas de levadura seca activa

330 ml de agua templada

500 g de harina de fuerza

2 cucharaditas de azúcar

1 cucharadita de sal

4 cucharaditas de aceite de oliva

3 cucharadas de anchoas troceadas

3 cucharadas de aceitunas negras troceadas

Precalente el horno a 200°C. Forre 2 placas de horno y espolvoréelas con la harina de maíz fina. Bata la levadura seca junto con el agua. A continuación, añada 160 g de la harina y el azúcar sin dejar de remover. Cubra la masa madre y deje que repose en un lugar cálido durante 20 minutos. Ponga la harina restante en el cuenco de una batidora o de un robot de cocina y agregue la sal, 2 cucharaditas del aceite de oliva y la masa madre. Con el gancho para amasar, amase durante 5-10 minutos.

Ponga la masa en un cuenco grande untado con aceite, pincele la parte superior de la masa con 1 cucharadita del aceite de oliva y cúbrala con film transparente. Déjela reposar en un lugar cálido hasta que doble su tamaño. En una encimera enharinada, aplane la masa y ponga las anchoas y las aceitunas troceadas, presionando suavemente. Estírela con un rodillo. Si la masa se encoge, cúbrala con un paño y deje que repose durante 10 minutos. Estire la masa hasta obtener un grosor de 1,25 cm y déjela reposar. Corte la masa en tiras de 1,25 cm. Colóquelas en las placas de horno preparadas y pincélelas con el aceite de oliva restante. Déjelas reposar en un lugar cálido durante 10-15 minutos. Hornee los palitos en el horno precalentado durante 12-15 minutos. Es preferible consumirlos el mismo día que se han preparado.

*Para preparar 24 palitos*



# galletas de avena

*véanse variaciones en la página 279*

Estas sabrosas galletas de avena saladas son exquisitas con su pasta para untar favorita.

**280 g de harina de avena fina**

**¼ de cucharadita de bicarbonato sódico**

**¼ de cucharadita de sal**

**1 cucharada de manteca de cerdo**

**280 ml de agua**

Precalente el horno a 180 °C. Forre 2 placas con papel sulfurizado. Mezcle la harina de avena con la levadura en polvo y la sal en un cuenco. Caliente suavemente la manteca de cerdo con el agua en una cacerola pequeña hasta que se haya derretido. A continuación, añada la suficiente cantidad de manteca derretida a la preparación de harina para obtener una masa firme.

En una encimera espolvoreada con harina de avena, estire la masa hasta obtener un grosor de 0,3 cm. Corte galletas con un cortapastas o corte la masa en triángulos, si lo prefiere. Coloque las galletas de avena en las placas y hornéelas en el horno precalentado durante 12-15 minutos. Retírelas y trasládelas a una rejilla para que se enfrien. Consérvelas en un recipiente hermético durante un máximo de 5-7 días.

*Para preparar 24 galletas*

# sándwiches de galletas con queso crema y mostaza

véanse variaciones en la página 280

Estos crujientes sándwiches de galletas, unos de mis favoritos, son muy adictivos.

190 g de harina de trigo  
½ cucharadita de mostaza en polvo  
50 g de mantequilla  
85 g de queso Cheddar, rallado

190 g de mantequilla de cacahuete  
con trocitos  
1 huevo  
175 g de queso crema

Precaliente el horno a 180 °C. Tamice la harina junto con la mostaza en polvo en un cuenco. Incorpore la mantequilla con los dedos hasta que la mezcla adquiera la consistencia de unas migas de pan. Añada el queso sin dejar de remover. A continuación, agregue la mantequilla de cacahuete y el huevo, y remueva hasta obtener una pasta fina y homogénea.

En una encimera ligeramente enharinada, estire la masa hasta obtener un grosor de 0,5 cm. Córte-la con un cortapastas redondo de 5 cm y coloque los redondeles en varias placas. Hornéelos en el horno precalentado durante 10-12 minutos, hasta que se doren. Retire las galletas y trasládela a una rejilla para que se enfrien. Bata el queso crema para ablandarlo. Extiéndalo en el lado liso de la mitad de las galletas y coloque encima la otra mitad. Conserve los sándwiches de galletas en un recipiente hermético en el frigorífico durante un máximo de 2-3 días.

*Para preparar 12 sándwiches de galletas*

# *biscotti* de nueces y pasas horneados dos veces

véanse variaciones en la página 281

Estos sabrosos *biscotti* de fruta y nueces son deliciosos acompañados con queso o saboreados solos como tentempié de última hora de la noche.

50 g de mantequilla

3 huevos

125 g de harina de trigo y 2 cucharadas más

½ cucharadita de levadura en polvo

50 g de nueces molidas

50 g de harina de maíz

140 g de uvas pasas

60 g de nueces picadas

Precaliente el horno a 180 °C. Engrase y enharine 2 placas de horno. Bata la mantequilla junto con los huevos hasta que se hayan incorporado por completo. Añada la harina, la levadura en polvo, las nueces molidas y la harina de maíz, y remueva hasta que se hayan mezclado. A continuación, agregue las uvas pasas y las nueces picadas, y remueva hasta obtener una pasta fina y homogénea.

Divida la masa entre las dos placas de horno y amase ambas mitades formando 2 cilindros planos de unos 25,5 cm de longitud y 5 cm de anchura. Hornéelos en el horno precalentado durante 20 minutos, hasta que se sequen y se doren un poco. Retírelos y trasládelos a una tabla de cocina. Con un cuchillo de sierra, corte los cilindros de masa en rodajas finas de 0,50-1,25 cm de anchura. Colóquelas en las placas preparadas y hornéelas durante otros 10-15 minutos. A continuación, deles la vuelta y hornéelas por el otro lado durante 10-15 minutos más, o hasta que se doren. Retire los *biscotti* del horno y deje que se enfríen. Si los introduce en un recipiente hermético, los *biscotti* se conservarán durante un par de semanas.

*Para preparar 36 galletas*



variaciones

## galletas finas de queso y guindilla

véase la receta básica en la página 261

### galletas finas de queso y guindilla con cacahuetes

Prepare la masa de galleta básica. Antes de hornear las galletas, pincélelas con un poco de leche y esparza por encima 1 cucharada de cacahuetes picados.

### bocadillos de galletas finas de queso

Elabore y hornee la masa de galleta básica. Rellene los sándwiches de galletas con queso crema o con mantequilla de cacahuete.

### galletas finas de queso y mostaza

Prepare la masa de galleta básica, pero sustituya la guindilla en polvo por  $\frac{1}{4}$  de cucharadita de mostaza en polvo.

### galletas finas de queso y guindilla con semillas de sésamo

Elabore la masa de galleta básica y añada 1 cucharada de semillas de sésamo.

### galletas finas de queso y guindilla con tomates secados al sol

Prepare la masa de galleta básica y agregue 2 cucharadas de tomates secados al sol bien escurridos y finamente troceados.





variaciones

## **galletas de queso y pacanas**

véase la receta básica en la página 262

### **galletas de queso y nueces de macadamia**

Prepare la masa de galleta básica, pero sustituya las pacanas por nueces de macadamia.

### **galletas de queso, pacanas y avena**

Elabore la masa de galleta básica, pero sustituya 2 cucharadas de la harina por la misma cantidad de avena.

### **galletas de queso, nueces y pasas**

Prepare la masa de galleta básica. Agregue 40 g de uvas pasas a la masa y sustituya las pacanas por nueces.

### **galletas de queso, pacanas, romero y tomillo**

Elabore la masa de galleta básica y añada 1 cucharadita de romero seco y otra de tomillo.

### **galletas de queso, pacanas y aceitunas**

Prepare la masa de galleta básica e incorpore 2 cucharadas de aceitunas negras deshuesadas finamente troceadas.



variaciones

## sándwiches de galletas de triple queso

véase la receta básica en la página 264

### sándwiches de galletas de triple queso rellenos de queso azul

Prepare y hornee la masa de galleta básica. Añada 60 g de queso azul al queso crema del relleno.

### galletas de triple queso con costra de nueces

Elabore la masa de galleta básica. Antes de hornear las galletas, agregue 60 g de nueces picadas, presionándolas en la masa. Omita el queso crema y no monte las galletas en sándwich.

### sándwiches de galletas con queso y semillas de amapola

Prepare la masa de galleta básica, pero sustituya el queso Cheddar curado y el parmesano por Cheddar suave, y añada 1 cucharada de semillas de amapola.

### galletas de queso azul con aderezo de *crumble*

Prepare la masa de galleta básica, pero sustituya la harina de trigo por harina de trigo integral, el queso parmesano por queso azul y la pimienta de cayena por pimentón dulce. Añada 75 g de copos de avena y 2 cucharadas de leche. Omita el queso crema, esparza copos de avena por encima de las galletas antes de hornearlas, y no las monte en sándwich.



variaciones

## hojuelas de romero

véase la receta básica en la página 265

### hojuelas de tomillo

Prepare la masa de galleta básica, pero sustituya el romero por tomillo.

### hojuelas de romero y nueces

Elabore la masa de galleta básica, pero sustituya 60 g de la harina por  $\frac{1}{2}$  taza de nueces molidas.

### hojuelas de romero y queso de cabra

Prepare la masa de galleta básica, pero sustituya el queso parmesano por 60 g de queso de cabra tierno.

### hojuelas de tomate y aceitunas

Elabore la masa de galleta básica y añada 2 cucharadas de tomates secados al sol escurridos y troceados y 1 cucharada de aceitunas negras deshuesadas troceadas.

### galletitas de agua

En lugar de la receta básica, tamice 100 g de harina de trigo junto con una pizca de sal. En una cacerola, caliente suavemente 2 cucharadas de agua y otras 2 de mantequilla hasta que esta se derrita. Añada la harina. Remueva hasta obtener una masa fina y homogénea. Estire la masa hasta obtener una lámina fina y corte galletas con un cortapastas de 7,5 cm. Colóquelas en placas de horno forradas, haga agujeros en la superficie con un tenedor, y hornéelas 12-15 minutos a 200 °C.

variaciones.

## **galletas de mantequilla con limón y pimienta negra**

véase la receta básica en la página 266

### **galletas de mantequilla con limón y orégano**

Prepare la masa de galleta básica, pero sustituya la pimienta negra por orégano seco.

### **galletas de mantequilla con limón y comino**

Elabore la masa de galleta básica, pero omita la pimienta negra y sustituya la sal de roca por semillas de comino.

### **galletas de mantequilla con tomates secados al sol**

Prepare la masa de galleta básica, pero omita la pimienta negra y la ralladura de limón, y añada a la masa 1 cucharada de tomates secados al sol troceados.

### **galletas de margarina con hinojo y limón sin lácteos**

Elabore la masa de galleta básica, pero sustituya la mantequilla por margarina y agregue 1 cucharadita de semillas de hinojo.







variaciones

## palitos de anchoas y aceitunas

véase la receta básica en la página 268

### palitos de aceitunas verdes y negras

Prepare la masa de galleta básica, pero sustituya las anchoas por aceitunas verdes.

### palitos de tomate y romero

Elabore la masa de galleta básica, pero sustituya las anchoas y las aceitunas por tomates secados al sol troceados y romero fresco picado.

### palitos de parmesano

Prepare la masa de galleta básica, pero omita las anchoas y las aceitunas, y agregue 85 g de queso parmesano finamente rallado. Espolvoree los palitos con parmesano después de pincelarlos con aceite de oliva.

### palitos de albahaca y orégano

Elabore la masa de galleta básica, pero omita las anchoas y añada 2 cucharadas de albahaca recién picada y 1 cucharada de orégano seco.

variaciones

## galletas de avena

véase la receta básica en la página 270

### galletas de avena y sésamo

Prepare la masa de galleta básica, pero añada 2 cucharadas de semillas de sésamo a los ingredientes secos.

### galletas de avena a la plancha

Elabore la masa de galleta básica, pero, en lugar de hornear las galletas, hágalas en una plancha durante 6-8 minutos. Se curvarán un poco por los bordes, lo que les otorgará un aspecto irregular.

### galletas de avena y pimienta negra

Prepare la masa de galleta básica, pero incorpore 2 cucharaditas de pimienta negra molida gruesa a los ingredientes secos.

### galletas de avena especiadas

Elabore la masa de galleta básica, pero añada 1/2 cucharadita de pimienta de cayena y 1 cucharadita de copos de pimiento rojo machacados a los ingredientes secos.





variaciones

## **sándwiches de galletas con queso crema y mostaza**

véase la receta básica en la página 271

### **sándwiches de galletas con queso azul y mostaza**

Prepare la masa de galleta básica y añada 60 g de queso azul al queso crema del relleno.

### **sándwiches de galletas con queso crema, mostaza y cebolla**

Elabore la masa de galleta básica y agregue 3 escalonias picadas finas al queso crema del relleno.

### **sándwiches de galletas con queso crema y pacanas**

Prepare la masa de galleta básica, pero omita la mostaza e incorpore  $\frac{1}{2}$  taza de pacanas.

### **galletitas saladas con pacanas**

En lugar de la receta básica, mezcle 225 g de mantequilla con la misma cantidad de queso Cheddar rallado. Sin dejar de remover, incorpore 280 g de harina de trigo y  $\frac{1}{2}$  cucharadita de sal. Añada 60 g de pacanas picadas y 40 g de arroz hinchado. A continuación, amase hasta obtener bolas y colóquelas en placas de horno forradas. Aplánelas con la parte posterior de un tenedor húmedo y hornee las galletitas durante 10–12 minutos.

variaciones

## ***biscotti* de nueces y pasas horneados dos veces**

véase la receta básica en la página 272

### ***biscotti* de nueces y arándanos rojos horneados dos veces**

Prepare la masa de galleta básica, pero sustituya las uvas pasas por arándanos rojos.

### ***biscotti* de avellanas y pasas horneados dos veces**

Elabore la masa de galleta básica, pero sustituya las nueces por avellanas.

### ***biscotti* de nueces y dátiles horneados dos veces**

Prepare la masa de galleta básica, pero sustituya las uvas pasas por dátiles troceados.

### ***biscotti* de nueces de macadamia y pasas sin lácteos horneados dos veces**

Elabore la masa de galleta básica, pero sustituya la mantequilla por margarina y las nueces por nueces de macadamia.

### ***biscotti* de Cheddar y nueces pacanas horneados dos veces**

Prepare la masa de galleta básica, pero sustituya las uvas pasas por 120 g de queso Cheddar curado rallado y las nueces por pacanas. Añada 2 cucharadas de mostaza en grano y  $\frac{1}{2}$  cucharadita de pimienta de cayena.



# índice

## A

### albaricoque

- barritas de albaricoque 176
- barritas de frutas y pasas 217
- variaciones 228
- barritas de limón y albaricoque 231
- barritas de manzana y albaricoque 175
- barritas de muesli, semillas y albaricoque 181
- barritas de piña, albaricoque y pasas 228
- galletas de muesli con albaricoque y coco 180
- sobres de almendras y albaricoque 253
- triángulos de avena, coco y albaricoque 202

### almendras

- barritas blandas de almendras y cerezas 214
- variaciones 227
- barritas de avena, cerezas, frutos del bosque y almendras 178
- barritas de muesli, semillas y almendras 170
- variaciones 181
- biscotti de almendras 230
- bocadillos de piñones 65
- variaciones 74
- bocadillos de plátano, higos y almendras 201
- confituro de almendras y limón 241
- variaciones 255
- cuadrados de miel, almendras y jengibre 226
- cuadrados de tarta de almendras Bakewell 75
- florentinas 243
- variaciones 256
- galletas de almendras 185
- variaciones 198

- galletas de almendras y mermelada de cereza 154
- galletas de chocolate con corazón de maizapán y aderezo de huevos de Pascua 152
- galletas de trigo integral con almendras y cerezas sin huevo 200
- galletas rellenas de maizapán y cerezas 153
- medialunas de almendras y naranja 252
- medialunas de vainilla 236
- variaciones 252
- rugelach 40
- variaciones 49
- sobres de almendras y albaricoque 253
- tejas de almendras y limón 257
- tejas de almendras y naranja 244
- variaciones 257
- tejas de almendras y semillas de sésamo 257
- amoretti 248
- variaciones 258
- Anzac, galletas 30
- variaciones 43
- arándanos
- barritas de arándanos y cerezas 176
- barritas de arándanos y nueces 228
- barritas de avena, arándanos, fresas y limón 178
- barritas de avena, cerezas y frutos del bosque 165
- variaciones 178
- barritas tropicales con arándanos sin lácteos 223
- crujientes de chocolate blanco y arándanos 88
- galleta de cumpleaños con frutos del bosque frescos 94
- galletas de merengue, cerezas y arándanos 195
- variaciones 204

- galletas de merengue, cerezas y arándanos frescos 204
- galletas de nueces de macadamia y arándanos rojos 178
- galletas Neiman Marcus con frutos del bosque 45
- arándanos rojos
- barritas blandas de almendras, naranja y arándanos rojos 227
- barritas de muesli, naranja y arándanos rojos para el desayuno 181
- biscotti de nueces y arándanos rojos horneados dos veces 281
- biscotti enjoados de pistachos 220
- variaciones 230
- crujientes de chocolate blanco y arándanos rojos 99
- florentinas de pasas y arándanos rojos 256
- galletas de almendras y arándanos rojos 198
- galletas de calabaza y arándanos rojos con mucha fibra 177
- galletas de chocolate blanco, naranja y arándanos rojos 73
- galletas de merengue y arándanos rojos 204
- galletas de nueces de macadamia y arándanos rojos 178
- galletas de pasas y arándanos rojos con aderezo de crumble 47
- galletas Neiman Marcus con frutos del bosque 45
- galletas rellenas de pasas, cerezas, frutos del bosque y pistachos 153
- sobres de naranja y arándanos rojos 253
- avellanas
- barritas blandas de avellanas y pera 227
- barritas de limón con pasta de avellanas 231
- biscotti de avellanas y pasas horneados dos veces 281

- confituro de avellanas y naranja 255
- florentinas de avellanas y cerezas 256
- galletas crocantes 240
- variaciones 254
- galletas crocantes de avellanas y semillas de sésamo 254
- galletas de avellanas y mermelada de grosella negra 154
- galletas de caramelo y avellanas 143
- variaciones 155
- galletas de merengue y avellanas 204
- galletas Linzer de avellanas y mermelada de grosella negra 154
- macarons de avellanas 199
- medialunas de avellana con relleno de crema de chocolate con avellanas 71
- medialunas de vainilla y avellanas 252
- millionaire's shortbread con (pasta brisa) de avellanas 156
- shortbread de avellanas 41
- tejas de avellanas 257
- triángulos de avellanas y frutas 77
- variaciones 93
- avena, copos de/harina de
- delicias de avena 84
- variaciones 97
- galletas de avena 270
- variaciones 279
- galletas de chocolate negro, naranja y avena sin lácteos 73
- medialunas de avena 71
- azúcar 8, 12
- B
- Bakewell, cuadrados de tarta de almendras 75
- biscotti enjoados de pistachos 220
- variaciones 230
- bocadillos con chocolate negro y fresas 119

- Brasil, nueces del  
galletas crocantes de nueces  
del Brasil y coco 254  
galletas de merengue y nueces  
del Brasil 204
- brownies 208  
variaciones 224
- C**
- cachuetas  
galletas finas de queso y  
guindilla con cacahuets 273  
rocas de merengue y palomitas  
con cacahuets y nubes 182
- café  
barritas de galleta americanas  
con café 225  
biocotti de nueces y café 230  
bocadillos con queso y moca  
119  
brownies con moca 224  
galleta de cumpleaños en capas  
con helado de moca 94  
galletas blandas de chocolate  
y moca 125  
galletas crocantes 240  
variaciones 254  
galletas bañadas en chocolate  
134  
variaciones 151  
galletas bañadas en chocolate  
negro y moca 151  
galletas bañadas en triple  
chocolate 151  
galletas de caramelo, avellanas  
y moca 155  
galletas espirales de chocolate  
y moca 123  
galletas Neiman Marcus 33  
variaciones 45  
lenguas de gato con relleno  
de café 251  
macarons franceses de moca  
250  
medialunas de vainilla, pacanas  
y café 252  
rosetas de chocolate rellenas  
de café 126
- sándwiches de bocadillos de  
piñones rellenos de crema  
de mantequilla de café 74  
sándwiches de galletas con  
chocolate negro y naranja  
rellenos de moca 122  
contucci de almendras y limón  
241  
variaciones 255  
caramelo  
galletas de caramelo y avellanas  
143  
galletas de chocolate con  
corazón de caramelo 152  
sorpresas de chocolate, nubes  
de azúcar y caramelo 150
- cerezas  
amaretti de cerezas 259  
barritas blandas de almendras  
y cerezas 214  
variaciones 227  
barritas de arándanos y cerezas  
176  
barritas de avena, cerezas, frutos  
del bosque y almendras 178  
barritas de avena, cerezas y  
frutos del bosque 165  
variaciones 178  
barritas de avena y cerezas 178  
barritas de chocolate y nubes  
con cerezas 301  
barritas de coco y cerezas 175  
barritas de dátils y cerezas  
223  
barritas de galleta en capas  
con cerezas y frutos del  
bosque 203  
barritas de muesli, almendras,  
cerezas y frutos del bosque  
con linaza 181  
bocadillos de nueces y cerezas  
74  
crujientes de chocolate negro,  
sirope dorado y cerezas 205  
crujientes de chocolate negro  
y cerezas 99  
cuadrados de miel, nueces y  
cerezas 228
- delicias de avena y cerezas 97  
florentinas 243  
variaciones 256  
florentinas de avellanas y cerezas  
256  
galletas Anzac con cerezas 43  
galletas blandas de chocolate  
y cerezas 125  
galletas con trocitos de chocolate  
blanco, cerezas y nueces de  
macadamia 120  
galletas de almendras y cerezas  
198  
galletas de almendras  
y mermelada de cerezas 154  
galletas de chocolate blanco,  
mantequilla de cacahuete  
y cerezas 149  
galletas de chocolate negro  
y cerezas con pepitas de  
chocolate 127  
galletas de coco y cerezas 179  
galletas de merengue, cerezas  
y arándanos 195  
variaciones 204  
galletas de trigo integral  
con almendras y cerezas sin  
huevo 200  
galletas rellenas de pasas,  
cerezas, frutos del bosque  
y pistachos 153  
galletas rellenas de mazapán  
y cerezas 153  
macarons de coco y cerezas  
87  
variaciones 98  
paquetitos vieneses de avellanas  
y cerezas con pepitas de  
chocolate negro 70  
sobites de nueces y cerezas  
253  
snicker dondes de cerezas  
sin lácteos 46  
triángulos de avellanas y frutas  
77  
variaciones 93  
triángulos de avena, coco  
y cerezas 202
- chocolate 9, 13  
amaretti de chocolate 259  
barritas blandas de almendras  
con pepitas de chocolate negro  
sin lácteos 227  
barritas blandas de cerezas  
y chocolate blanco 227  
barritas de chocolate negro  
y coco 223  
barritas de chocolate y nubes  
con pacanas 92  
variaciones 101  
barritas de galleta americanas  
211  
variaciones 225  
barritas de galleta en capas  
194  
variaciones 203  
barritas de marzana, ciruelas  
pasas, nueces de macadamia  
y chocolate 175  
biocotti de pasas bañadas  
en chocolate negro 230  
blondies 219  
variaciones 229  
bocadillos con queso y chocolate  
103  
variaciones 119  
bocadillos de piñones y amaretti  
con pepitas de chocolate negro  
74  
brownies 208  
variaciones 224  
crujientes de chocolate blanco  
y arándanos 88  
variaciones 99  
crujientes de chocolate negro  
y sirope dorado 195  
variaciones 206  
cuadrados de coco y chocolate  
75  
dedos de limón bañados  
en chocolate negro 68  
delicias de avena 84  
variaciones 97  
dodgers de chocolate 100  
florentinas 243  
variaciones 256



- galleta de cumpleaños en capas 78
- variaciones 94
- galletas Anzac con pepitas de chocolate negro 43
- galletas Anzac de jengibre y chocolate negro 43
- galletas bañadas en chocolate 134
- variaciones 151
- galletas blandas de chocolate 114
- variaciones 125
- galletas con corazón de fudge 137
- variaciones 152
- galletas con trocitos de chocolate blanco 104
- variaciones 120
- galletas crocantes de chocolate y naranja 254
- galletas de almendras y chocolate blanco 198
- galletas de caramelo y avellanas con pepitas de chocolate blanco 155
- galletas de chocolate blanco y naranja 63
- variaciones 73
- galletas de chocolate blanco y nueces de macadamia 73
- galletas de chocolate negro, naranja y avena sin lácteos 73
- galletas de chocolate y mantequilla 130
- variaciones 149
- galletas de mantequilla de cacahuete y plátano con pepitas de chocolate negro 48
- galletas de nueces de macadamia bañadas en chocolate negro 179
- galletas de triple chocolate 118
- variaciones 127
- galletas espirales de chocolate 110
- variaciones 123
- galletas marmoleadas de chocolate y vainilla 106
- variaciones 121
- galletas Neiman Marcus 33
- variaciones 45
- lenguas de gato con relleno de chocolate 253
- macarons de coco con pepitas de chocolate negro 98
- macarons de coco y cerezas bañados en chocolate negro 98
- macarons franceses de chocolate 250
- macarons franceses de chocolate con relleno de coco 250
- medialunas de avellana con relleno de crema de chocolate con avellanas 71
- medialunas de polenta bañadas en chocolate negro 71
- medialunas de polenta con naranja y pepitas de chocolate negro 71
- medialunas de vainilla bañadas en chocolate negro 252
- millionaire's shortbread 144
- variaciones 156
- ositos de pan de especias con botas de chocolate 96
- paquetitos vieneses de avellanas y cerezas con pepitas de chocolate negro 70
- paquetitos vieneses de pacanas con pepitas de chocolate negro 70
- piruletas de galleta glaseadas con fudge de 148
- pretzels con pepitas de chocolate negro 47
- rectángulos de chocolate 113
- variaciones 124
- rectángulos de shortbread bañados en chocolate negro 41
- rocas de merengue y palomitas con chocolate 182
- rosetas de chocolate 117
- variaciones 126
- sándwiches de galletas con chocolate negro y naranja 109
- variaciones 122
- sándwiches de galletas de mantequilla de cacahuete y chocolate con leche 48
- sándwiches de galletas de mantequilla rellenos de helado de chocolate 72
- sándwiches de galletas rellenos de crema de chocolate y castañas 95
- sándwiches de galletas rellenos de helado de chocolate y menta 95
- sándwiches rellenos de helado 80
- variaciones 95
- snicker doodles de chocolate con especias y vainilla 46
- sorpresas de chocolate y nubes 133
- variaciones 150
- triángulos con dulces de chocolate 93
- triángulos de avellanas y frutas 77
- variaciones 93
- ciuelas pasas
- barritas de manzana, ciuelas pasas, nueces de macadamia y chocolate 175
- barritas de manzana y ciuelas pasas 159
- variaciones 175
- bocaditos de plátano, ciuelas pasas, dátiles y nueces 201
- coco
- barritas de avena, cerezas y frutos del bosque 165
- variaciones 178
- barritas de chocolate negro y coco 223
- barritas de coco y cerezas 175
- barritas de dátiles con coco y nueces 176
- barritas de galleta en capas 194
- variaciones 203
- crujientes de chocolate blanco, piña y coco 99
- cuadrados de coco, dulce de leche y fudge 75
- cuadrados de mermelada y coco 66
- variaciones 75
- cuadrados de miel, nueces de macadamia, piña y coco 226
- delicias de avena 84
- variaciones 97
- delicias de avena y coco 97
- florentinas de piña y coco 256
- galletas con semillas de sésamo y coco 183
- galletas con trocitos de chocolate blanco, piña y coco 120
- galletas crocantes de nueces del Brasil y coco 254
- galletas de coco y cerezas 179
- galletas de jengibre, piña y coco con crumble 67
- galletas de jengibre, ran y coco 42
- galletas de muesli con albaricoque y coco 180
- galletas de trigo integral con frutas 188
- variaciones 200
- galletas de triple chocolate y coco bañadas en chocolate negro 127
- galletas marmoleadas de chocolate y coco 121
- galletas rellenas de coco, chocolate y frutas secas 153
- macarons de coco y cerezas 87
- macarons de coco y piña 98
- macarons franceses de chocolate con relleno de coco 250
- sándwiches de galletas con chocolate negro y coco 122
- sándwiches de galletas de bizcocho de zanahoria tropicales 157

tejas de coco 257  
triángulos de avena y coco  
182  
variaciones 202

**D**

**dátiles**  
barritas blandas de almendras  
y dátiles 227  
barritas de dátiles 160  
variaciones 176  
barritas de dátiles y cerezas  
223  
barritas de frutas y pacanas  
217  
variaciones 228  
barritas de piña y dátiles 175  
barritas tropicales 207  
variaciones 223  
biscotti de nueces y dátiles  
horneados dos veces 281  
bocaditos de plátano 191  
variaciones 201  
bocaditos de plátano, ciruelas  
pasas, dátiles y nueces 201  
galletas de trigo integral con  
frutas 188  
variaciones 200  
rugeloch de dátiles y nueces  
49

dulce de leche  
cuadrados de coco, dulce  
de leche y fudge 75

**F**

frutos secos 13

**G**

galleta de cumpleaños en capas  
78  
variaciones 94  
galletas, tipos de 15-19  
galletas de calabaza 162  
variaciones 177  
galletas rellenas de pasas, cerezas,  
frutos del bosque y pistachos  
153  
galletitas de agua 276

girasol, semillas de  
galletas de calabaza y semillas  
de girasol 177  
galletas multiseed 183  
glase real 13, 25  
gluten, galletas sin  
barritas de frutas y pacanas  
sin gluten 228

**H**

helado  
galleta de cumpleaños en capas  
con helado de moca 94  
sándwiches de galletas de  
mantequilla rellenos de helado  
de chocolate 72  
sándwiches rellenos de helado 80  
variaciones 95

higos  
barritas de higos y cardamomo  
176  
biscotti de higos e hinojo 230  
bocaditos de plátano, higos  
y almendras 201  
confitaci de higos e hinojo 255  
florentinas 243  
variaciones 256  
galletas de trigo integral con  
higos, pasas y nuez moscada  
200  
galletas italianas rellenas  
de higos 138  
variaciones 153

huevos 9, 12

**J**

jarabe de arce  
barritas de galleta americana  
con jarabe de arce 225  
fudgers de miel de arce 100  
galletas de jengibre y jarabe  
de arce 67  
galletas de manzana y jarabe  
de arce con crumble 67  
lebkuchen doradas 44  
sándwiches de galletas de  
mantequilla y jarabe de arce  
con relleno de pacanas 72

triángulos de avena y coco 192  
variaciones 202

jengibre  
barritas de avena, pera y jengibre  
178  
barritas de limón y jengibre 231  
barritas de muesli, almendras,  
jengibre y frutas tropicales 181  
barritas tropicales con jengibre  
223  
bocaditos de piñones y jengibre  
74  
florentinas de jengibre 256  
galletas Anzac de jengibre  
y chocolate negro 43  
galletas con semillas de sésamo  
y jengibre 183  
galletas de jengibre con crumble  
51  
variaciones 67  
galletas de jengibre y frutos  
secos 28  
variaciones 42  
galletas de nueces y jengibre 198  
ositos de pan de especias  
con jengibre confitado 90  
rosetas de chocolate y jengibre  
126  
sándwiches de galletas de  
bizcocho de zanahoria  
con jengibre confitado 157  
snicker doodles de jengibre 46  
triángulos crujientes de jengibre  
93

**L**

lácteos, galletas sin  
barritas blandas de almendras  
con pepitas de chocolate negro  
sin lácteos 227  
barritas tropicales con arándanos  
sin lácteos 223  
biscotti de nueces de macadamia  
y pasas sin lácteos horneados  
dos veces 281  
biondes de nueces con pepitas  
de mantequilla de cacahuete  
sin lácteos 229

galletas de chocolate negro,  
naranja y avena sin lácteos  
73  
galletas de mantequilla de  
cacahuete y avena sin lácteos  
48  
galletas de margarina con hinojo  
y limón sin lácteos 277  
galletas de muesli sin lácteos  
para la mañana de Navidad 180  
galletas de trigo integral con  
frutas tropicales y pacanas sin  
lácteos 200  
galletas Neiman Marcus  
con muesli sin lácteos 45  
snicker doodles de cerezas  
sin lácteos 46

lebkuchen 31  
variaciones 44  
lebkuchen con glasa real  
al schnapps 44  
lenguas de gato 234  
variaciones 251

limón  
barritas de avena, arándanos,  
fresas y limón 178  
barritas de limón 222  
variaciones 231  
biscotti de pistachos y limón 230  
bocaditos de piñones y limón 74  
confitaci de almendras y limón  
241  
deditas de limón 52  
variaciones 68  
dodgers de limón 100  
galletas con corazón de crema  
de limón inglesa (lemon curd)  
69  
galletas crocantes de vainilla  
y limón 254  
galletas de limón 154  
galletas de mantequilla con  
limón y pimienta negra 268  
variaciones 277  
galletas espirales de chocolate  
y limón 123  
galletas espirales de framboesas  
y limón 123

hojuelas de limón 247  
variaciones 258  
lebkuchen de limón confitado  
44  
macarons franceses de limón  
250  
medialunas de limón 252  
medialunas de polenta 59  
rugeloch de limón 49  
sándwiches de galletas con limón  
rellenos de helado  
de frambuesa 95  
tejas de almendras y limón 257

## M

macadamia, nueces de:  
barritas de manzana, ciruelas,  
pasas, nueces de macadamia  
y chocolate 175  
biscotti de nueces de macadamia  
y pasas sin lácteos horneados  
dos veces 281  
cuadros de miel y macadamia  
212  
variaciones 226  
galletas Anzac con nueces  
de macadamia 43  
galletas con trocitos de chocolate  
blanco, cerezas y nueces  
de macadamia 120  
galletas de chocolate blanco  
y nueces de macadamia 73  
galletas de chocolate negro,  
mantequilla de cacahuete  
y nueces de macadamia 149  
galletas de nueces de macadamia  
166  
variaciones 179  
galletas de nueces de macadamia  
y mermelada de piña 154  
galletas de queso y nueces  
de macadamia 274  
macarons de nueces de  
macadamia 199  
sándwiches de galletas de  
bizcocho de zanahoria  
tropicales 157  
macarons 87, 98, 186, 199, 233, 250

mantequilla 12  
sándwiches de galletas  
de mantequilla 60  
variaciones 72  
mantequilla de cacahuete  
barritas de chocolate y nubes  
con mantequilla de cacahuete  
101  
barritas de galleta en capas  
con pepitas de mantequilla  
de cacahuete 203  
barritas tropicales 207  
variaciones 223  
blándas de nueces con pepitas  
de mantequilla de cacahuete  
sin lácteos 229  
bocadillos de galletas finas  
de queso 273  
delicias de avena y mantequilla  
de cacahuete 97  
galletas blándas de chocolate  
y mantequilla de cacahuete  
125  
galletas de caramelo y  
mantequilla de cacahuete 155  
galletas de chocolate blanco  
y mantequilla de cacahuete  
73  
galletas de chocolate con  
corazón de mantequilla  
de cacahuete 152  
galletas de chocolate negro  
y mantequilla 130  
variaciones 149  
galletas de mantequilla  
de cacahuete 38  
variaciones 48  
galletas de mantequilla de  
cacahuete con corazón  
de mermelada 69  
pretzels de mantequilla  
de cacahuete 47  
rectángulos de chocolate  
y mantequilla de cacahuete  
124  
sándwiches de galletas con  
queso crema y mostaza 271  
variaciones 280

sándwiches de galletas rellenos  
de helado de caramelo y frutos  
secos 95  
triángulos de frutos secos 93  
manzana  
barritas de manzana y ciruelas  
pasas 159  
variaciones 175  
galletas de calabaza y manzana  
177  
galletas de canela con corazón  
de mantequilla de manzana  
68  
galletas de manzana y jorabe  
de arco con crumble 67  
galletas de muesli con manzana  
y canela 180  
paquetitos vieneses de avellanas,  
manzana y pasas 70  
medialunas de polenta 59  
variaciones 71  
menta  
galletas de chocolate negro  
y menta con pepitas  
de chocolate 127  
galletas de menta bañadas  
en chocolate negro 151  
galletas marmoleadas de  
chocolate y menta 121  
sándwiches de galletas con  
chocolate negro y menta  
rellenos de chocolate 122  
sorpresas de chocolate y nubes  
de menta 150  
mermelada  
cuadros de mermelada y coco  
86  
variaciones 75  
galletas con corazón de  
mermelada 55  
variaciones 69  
jammie dodgers de mermelada  
91  
variaciones 100  
rugeloch de fresa 49  
miel  
barritas de muesli, pasas  
y miel 181

cuadros de miel y macadamia  
212  
variaciones 226

## N

naranja  
amoretti de naranja 259  
barritas de chocolate y nubes  
con naranja y nueces 101  
barritas de muesli, naranja  
y arándanos rojos para  
el desayuno 181  
contacto de avellanas y naranja  
255  
galletas crocantes de chocolate  
y naranja 254  
galletas de chocolate blanco,  
naranja y arándanos rojos 73  
galletas de chocolate blanco,  
naranja y pistachos 73  
galletas de chocolate blanco  
y naranja 63  
galletas de chocolate negro,  
naranja y avena sin lácteos 73  
galletas de trigo integral con  
frutas 188  
variedades 200  
galletas marmoleadas  
de chocolate y naranja 121  
lenguas de gato de naranja 251  
medialunas de almendras y  
naranja 252  
medialunas de polenta con  
naranja y pepitas de chocolate  
negro 71  
millionaire's shortbread con  
chocolate y naranja 156  
pretzels de naranja y comino  
47  
sobres de naranja y arándanos  
rojos 253  
sándwiches de galletas con  
chocolate negro y naranja 109  
variedades 122  
sándwiches de galletas de  
mantequilla con naranja 72  
sándwiches de zanahoria con  
naranja y pasas 157

shortbread de naranja 41  
tejas de almendras y naranja 244  
Neiman Marcus galletas 33  
variaciones 45  
nubes  
barritas de chocolate y nubes  
con pacanas 92  
variaciones 101  
barritas de galleta americana  
con nubes 225  
crujientes de chocolate blanco,  
nubes y fresas 99  
crujientes de chocolate negro,  
sirope dorado y nubes 205  
delicias de avena y nubes 97  
galleta de cumpleaños en capas  
con nubes 94  
rocas de merengue y palomitas  
con cacahuets y nubes 182  
sorpresas de chocolate y nubes  
133  
variaciones 150  
nueces  
barritas crujientes de plátano,  
nueces y semillas de sésamo  
175  
barritas de arándanos y nueces  
228  
barritas de chocolate y nubes  
con naranja y nueces 101  
barritas de dátiles con coco  
y nueces 176  
biscotti de nueces y café 230  
biscotti de nueces y pasas  
horneados dos veces 272  
blondies 219  
variaciones 229  
bocadillos con queso, chocolate  
y nueces 119  
bocaditos de nueces y cerezas  
74  
bocaditos de plátano, ciruelas,  
pasas, dátiles y nueces 201  
cuadrados de miel, nueces  
y cerezas 226  
delicias de avena y nueces 97  
galletas blandas de chocolate  
y nueces 125

galletas de chocolate negro  
y nueces con pepitas de  
chocolate 127  
galletas de jengibre y nueces 42  
galletas de nueces y jengibre 188  
galletas de queso, nueces  
y pasas 274  
galletas de trigo integral con  
dátiles, nueces y canela 200  
galletas de triple queso con  
costra de nueces 275  
galletas Neiman Marcus con  
nueces 45  
hojuelas de romero y nueces 276  
macarons de nueces 199  
rugelach de dátiles y nueces 49  
sablés de nueces y cerezas 253  
sándwiches de galletas de  
bizcocho de zanahoria 146  
variaciones 157

## P

pacanas  
barritas de chocolate y nubes  
con pacanas 92  
barritas de frutas y pacanas 217  
variaciones 228  
barritas de galleta americana  
231  
variaciones 225  
barritas de galleta en capas 194  
variaciones 203  
biscotti de Cheddar y pacanas  
horneados dos veces 281  
blondies de pacanas con pepitas  
de chocolate blanco 229  
brownies 208  
variaciones 224  
crujientes de chocolate negro,  
pacanas y pasas 99  
crujientes de chocolate negro,  
sirope dorado y pacanas con  
pepitas de chocolate blanco  
205  
cuadrados de miel y pacanas 226  
galletas con trocitos de  
chocolate blanco y pacanas  
120

galletas de calabaza y pacanas  
177  
galletas de chocolate con  
corazón de fudge 137  
galletas de marsh con pacanas  
y melocotón 180  
galletas de pacanas y mermelada  
de frambuesa 140  
galletas de pacanas y pasas 179  
galletas de queso y pacanas 262  
variaciones 274  
galletas de trigo integral con  
frutas 188  
variaciones 200  
galletitas saladas con pacanas  
280  
lebkuchen de pacanas 44  
macarons de pacanas 199  
medialunas de vainilla, pacanas  
y café 252  
paquetitos vieneses de pacanas  
con pepitas de chocolate negro  
70  
rugelach de pacanas 49  
sándwiches de galletas con  
queso crema y pacanas 280  
sándwiches de galletas de  
mantequilla y jarabe de arce  
con relleno de pacanas 72  
sorpresas de chocolate, nubes de  
azúcar y pacanas con pepitas  
de chocolate negro 150  
triángulos de avena y coco 192  
variaciones 202  
triángulos de frutos secos 93  
triángulos de fudge y pacanas 93  
paltos de anchoas y aceitunas 268  
variaciones 278  
pan de especias 6, 8  
olitos de pan de especias 83  
variaciones 96  
paquetitos vieneses 56  
variaciones 70  
peras  
barritas blandas de avellanas  
y pera 227  
barritas de pera, dátiles  
y almendras 228

piña  
barritas de avena, piña y pasas  
178  
barritas de piña, albaricoque  
y pacanas 228  
barritas de piña y dátiles 175  
barritas tropicales 207  
crujientes de chocolate blanco,  
piña y coco 99  
cuadrados de coco y piña 75  
cuadrados de miel, nueces de  
macadamia, piña y coco 226  
florentinas de piña y coco  
258  
galletas Anzac de piña y mango  
43  
galletas con trocitos de  
chocolate blanco, piña y coco  
120  
galletas de jengibre, piña y coco  
con crumble 67  
galletas de jengibre y piña 42  
galletas de nueces de macadamia  
y mermelada de piña 154  
macarons de coco y piña 98  
triángulos de avena, coco y piña  
202  
pruletas de galleta 23, 129, 148  
pistachos  
biscotti enojados de pistachos  
220  
variaciones 230  
galletas crocantes de pistachos  
254  
galletas de chocolate blanco,  
naranja y pistachos 73  
galletas rellenas de pasas,  
cerezas, frutos del bosque  
y pistachos 153  
macarons de pistachos 99  
sablés de pistachos 253  
plátano  
barritas crujientes de plátano,  
nueces y semillas de sésamo  
175  
variaciones 159  
bocaditos de plátano 191  
variaciones 201

galletas de mantequilla de cacahuete y plátano con pepitas de chocolate negro 48  
rectángulos de chocolate y plátano 124  
*pretzels* 37  
variaciones 47

## Q

### queso

*biscotti* de Cheddar y nueces pacanas horneados dos veces 281  
galletas de queso y patatas 262  
variaciones 274  
galletas finas de queso y guindilla 261  
variaciones 273  
hojuelas de romero 265  
variaciones 276  
palitos de parmesano 278  
sándwiches de galletas con queso crema y mostaza 271  
variaciones 280  
sándwiches de galletas de triple 264  
variaciones 275  
queso crema  
bocadillos con queso y chocolate negro 103  
variaciones 119  
bocadillos de rocas de merengue y palomitas 182  
*brownies* con queso crema 224  
deditos de limón rellenos de queso crema 68  
galleta de cumpleaños en copas 78  
variaciones 94  
galletas de mantequilla de cacahuete con cobertura de queso crema 48  
paquetitos vieneses de avellanas y queso crema con semillas de amapola 70

*rugeloch* 40  
variaciones 49  
sándwiches de galletas con queso crema y mostaza 271  
sándwiches de galletas de triple queso 264  
variaciones 275  
sándwiches de zanahoria 146  
variaciones 157

## R

rocas de merengue y palomitas 173  
variaciones 182  
*ron*  
*amaretti* al ron 259  
boraditos de plátano y ron 201  
confitucci especiados al ron 255  
cuadrados de coco y ron 75  
galletas de jengibre, ron y coco 47  
rosetas fundentes 68  
*rugeloch* 40  
variaciones 49

## S

sablés azucarados 239  
variaciones 253  
semillas 13  
sésamo, galletas con semillas de 174  
galletas crocantes de avellanas y semillas de sésamo 254  
galletas de avena y sésamo 279  
galletas finas de queso y guindilla con semillas de sésamo 273  
tejas de almendras y semillas de sésamo 257  
variaciones 183  
*shortbread* II, 27  
barritas crujientes de chocolate negro, sirope dorado y *shortbread* 205  
*millionaire's shortbread* 144  
variaciones 156  
*shortbread* caramelizado 41

*shortbread* danés de Navidad 41  
*shortbread* de avellanas 41  
*shortbread* de naranja 41  
rectángulos de *shortbread* bañados en chocolate negro 41  
*snicker doodles* 34  
variaciones 46

## T

tejas de almendras y naranja 244  
variaciones 257

## U

utensilios 10-11, 23  
ovas pasas  
barritas de avena, piña y pasas 78  
barritas de galleta en copas con pasas y canela 203  
*biscotti* de avellanas y pasas horneados dos veces 281  
*biscotti* de nueces y pasas horneados dos veces 272  
*biscotti* de pasas bañados en chocolate negro 230  
bocadillos con queso, chocolate negro y pasas 119  
crujientes de chocolate negro, pacanas y pasas 99  
crujientes de chocolate negro, sirope dorado y pasas 205  
fiorentinas de pasas y arándanos rojos 256  
galletas blandas de chocolate y pasas 125  
galletas de pacanas y pasas 179  
galletas de pasas con corazón de mermelada 69  
galletas de pasas y arándanos rojos con *crumble* 67  
galletas de queso, nueces y pasas 274  
galletas rellenas de pasas, cerezas, frutos del bosque y pistachos 153  
*lebkuchen* con pasas 44

ositos de pan de especias con pasas 96  
rectángulos de chocolate, pacanas y frutas 124  
rosetas de chocolate, canela y pasas 126  
*rugeloch* 40  
variaciones 49  
sablés de pasas 253  
sándwiches de zanahoria con naranja y pasas 157  
*snicker doodles* de pasas 46  
triángulos de avellanas y frutas 77  
variaciones 93  
triángulos de avena, coco, pasas y frambuesas 202

## Z

zanahorias  
galleta de cumpleaños de bizcocho de zanahoria en copas 84  
*lebkuchen* de bizcocho de zanahoria con glaseado de queso crema 44  
sándwiches de zanahoria 146  
variaciones 157



PHILIPPA VANSTONE ha sido chef repostera antes de convertirse en escritora gastronómica y estilista culinaria. Se ha especializado en repostería y pastelería y es autora de *500 pasteles*. En este libro escribe con pasión acerca de esta especialidad de la repostería desplegando sus amplios conocimientos sobre el tema y ha reunido todas sus recetas favoritas, creando una colección deliciosa que los reposteros aficionados disfrutarán durante muchos años.

CAROL BECKERMAN es escritora gastronómica y autora de seis libros de cocina. Elabora repostería para varios restaurantes locales y cuenta con su propia página web, [carolbeckerman.wordpress.com](http://carolbeckerman.wordpress.com), dedicada a la cocina sin lácteos.







El compendio de galletas más completo: recetas sabrosas y deliciosas que gustarán a todos: desde galletas con exquisitas combinaciones de sabores, como las galletas de chocolate negro y mantequilla de cacahuete con trocitos de praliné, las espirales de chocolate y limón o los *macarons* de coco y cerezas.

- Incluye una completa sección introductoria con todo lo que necesita saber sobre las galletas.
- Técnicas, utensilios, ingredientes y tipos de galletas, además de consejos para resolver problemas.
- Galletas dulces de todo el mundo, para regalar, para una dieta especial, para niños y para grandes ocasiones, además de barritas y galletas saladas.

Disfrute de una buena comida y una buena salud adquiriendo productos sanos y preparándolos de forma saludable.

#### Preservamos el medio ambiente

- Reciclamos y reutilizamos.
- Usamos papel de bosques gestionados de manera responsable.



Peabody & LTC

