



# GALLETAS

Xavier Barriga

**GALLETAS**

# Índice

Introducción .....	7
Ingredientes principales .....	8
Utensilios .....	12
Pasos básicos .....	14
<b>A la hora de la merienda</b> .....	<b>18</b>
Rosquillas crujientes de almendra tostada • Botones • Herraduras de mantequilla con chocolate	
<b>De todas formas y colores</b> .....	<b>26</b>
Galletas de pasas y ron • Galletas crujientes de dulce de leche • Crujientes sablés de coco Palitos de piñones • Galletas infantiles de colores	
<b>Muy fashion</b> .....	<b>38</b>
Tejas de sésamo negro tostado • Cigarrillo ruso relleno de praliné • Bizcochitos de chocolate y almendras garrapiñadas • Sablés con mermelada de frambuesa • Huesos de pistacho y chocolate Pequeñas galletas rellenas de crema de limón • Galletas blandas con crema pastelera	
<b>Las de toda la vida</b> .....	<b>54</b>
Cocos gratinados • Carquiñolis	
<b>Saladas y diferentes</b> .....	<b>60</b>
Galletas de zanahoria y queso fresco • Milhojas de centeno con guacamole	
<b>Con mucha fibra</b> .....	<b>66</b>
Cookies de espelta integral y copos de avena • Crackers integrales extrafinos	
<b>Intolerancia cero</b> .....	<b>72</b>
Florentinas de naranja y piñones tostados • Pequeños bocados de cabello de ángel Galletas crujientes de limón y amapola	
<b>Pasión de galletas</b> .....	<b>80</b>
Galletas de coco pasión • Galletas de chocolate y caramelo • Tejas de almendra con pannacotta	
Otras elaboraciones .....	88
Consejos y trucos .....	90
Índice de ingredientes .....	91



Por fin les llegó el turno a las galletas. La caja de galletas de Xavier Barriga es un libro que tenía muchas ganas de escribir y la editorial Random House Mondadori me ha vuelto a dar toda su confianza y a brindar la posibilidad de hacerlo. Quiero expresar en estas páginas mi más sincero agradecimiento a las personas que lo han hecho posible.

De pequeño ya me gustaba preparar galletas de diferentes sabores, texturas y tamaños, y ahora sigo disfrutando con ello, alternándolo con la elaboración de pan, mi gran pasión. Las galletas son un producto divertido, agradecido y fácil de preparar en casa, en los que se pueden combinar un gran número de ingredientes para obtener, además de sabores distintos, una gran diversidad de texturas, formas e incluso colores.

En este libro-caja hemos querido ofrecer una amplia y variada selección de galletas de diferentes texturas (crujientes, tiernas) elaboradas de distinta forma (galletas cortadas, de manga, moldeables, rellenas) y con diferentes productos (galletas saladas y galletas integrales con fibra). No nos hemos olvidado de las personas con intolerancias a ciertos alimentos, como el azúcar, el huevo o la lactosa, ni de los celíacos, que no pueden comer gluten. Todos ellos se merecen el placer de hornear y comer galletas, así que en este libro encontrarán recetas especialmente dedicadas a ellos.

Como puedes ver, este libro tiene la misma filosofía que *La caja de magdalenas de Xavier Barriga*, y te ofrece unos cortapastas que te servirán para elaborar las recetas.

Los más pequeños también están invitados a participar en la preparación de las recetas, pues sin duda disfrutarán con tareas como pesar y mezclar los ingredientes, cortar la masa con los cortapastas o incluso rellenar las galletas, pues son operaciones fáciles y divertidas.

En esta introducción merece la pena destacar otra de las ventajas de muchas de las galletas que puedes preparar con este libro: su buena conservación. Si las guardas en botes herméticos, aguantarán hasta una semana con sus cualidades originales intactas.

Todas las recetas explican detalladamente los pasos que debes seguir para que las galletas sean un éxito, pero en ellas también te invitamos a que dejes volar tu imaginación y, partiendo de las propuestas del libro, inventes tus propias creaciones, cambiando o combinando los ingredientes, las formas y los rellenos.

Estoy seguro de que tus invitados se deleitarán.

## Ingredientes principales

### MANTEQUILLA

Está compuesta por entre un 82 y un 84 % de materia grasa y entre un 14 y un 16 % de agua. El resto son pequeñas cantidades de materia mineral y vitaminas, básicamente complejo vitamínico A. Se obtiene por centrifugación de la materia grasa de la leche de vaca. Su punto de fusión oscila entre los 28 y los 30 °C, gracias a lo cual es la grasa mejor digerida por el cuerpo humano.

La mantequilla es la grasa que más calidad aporta a las galletas, tanto por su sabor y aroma como por su textura. La denominación comercial «producto de mantequilla» debería englobar tan solo a aquellos productos que han sido elaborados con mantequilla como única materia grasa.

Para preparar las recetas de este libro, salvo aquellas en las que se apunte lo contrario, la mantequilla debe sacarse del frigorífico al menos una hora antes de utilizarla, para que pierda frío y adquiera una textura cremosa, sin que llegue a derretirse ni a fundirse; cuando adquiere esta textura recibe el nombre de mantequilla pomada. En estas condiciones es fácil mezclarla con el resto de los ingredientes y obtener mezclas homogéneas.

Podemos ablandar la mantequilla trabajándola con las manos o calentándola en el microondas durante espacios de tiempo muy cortos. Conviene evitar en todo momento que se derrita. Si esto ocurre, debes ablandar una nueva porción de mantequilla y utilizar la derretida para pintar las galletas al sacarlas del horno, cuando todavía estén calientes. Esta operación les potenciará el sabor y les dará una textura más crujiente cuando se enfrien, aunque no es imprescindible realizarla si trabajas con mantequilla de calidad.

No todas las mantequillas son iguales, aunque por su aspecto lo parezcan. Para obtener galletas excelentes y de larga conservación es fundamental usar mantequilla de buena calidad.

### HARINA

Para elaborar galletas utilizaremos harina floja, también llamada harina suave. La harina floja es una harina con menos proteínas insolubles que la harina de fuerza. Al trabajar la harina mezclada con líquidos (agua, leche, huevos, etc.) se forma el gluten. Si la harina tiene menos proteínas produce menos cantidad de gluten, y este es más «suave», lo cual es precisamente el factor clave de los productos que no fermentan, como las galletas.



Lo que ocurre cuando se hacen galletas con harina de fuerza es que se encogen en el horno, pues pierden volumen y se deforman durante la cocción debido a un exceso de tenacidad del gluten. Además, quedan correosas y se ablandan enseguida. Usa siempre harina floja y no trabajes demasiado la masa para formar la menor cantidad de gluten posible. Intenta comprar la harina en una panadería o pastelería donde elaboren masas y pastas, ya que allí podrás contar con los consejos de un profesional que te ayudará a resolver tus dudas.

Además de la harina de trigo blanca, también vamos a utilizar harinas integrales de trigo, de espelta (una variedad de trigo blando), de kamut (una variedad de trigo duro) y de centeno. Una harina es integral cuando se obtiene por la molturación del grano de trigo entero. Resulta una harina rica en fibra por su alto contenido en salvado.

## **HUEVOS**

Utiliza siempre huevos frescos, de primera calidad y a temperatura ambiente (sácalos de la nevera una hora antes de utilizarlos), ya que así será más fácil que se mezclen y emulsionen con el resto de los ingredientes.

La cantidad de huevo agregada a la masa determina de manera muy significativa la textura y el volumen de las galletas. Con una mayor cantidad de huevo, obtendremos galletas más blandas y esponjosas, con más volumen y menos crujientes.

En las recetas que encontrarás más adelante se expresan las cantidades de huevos en gramos y no en unidades, pues no todos los huevos son del mismo tamaño y por lo tanto no todos pesan lo mismo. Para facilitar la conversión de unidades a gramos, diremos que en un huevo de tamaño medio, de 60 gramos de peso, 10 gramos corresponden a la cáscara, 30 gramos a la clara y los últimos 20 gramos están constituidos por la yema. Como ya hice en mis libros anteriores, recomiendo pesar escrupulosamente todos los ingredientes de la receta, sean líquidos (agua, aceite, huevos...) o sólidos (harina, azúcar, mantequilla...) para evitar sorpresas desagradables.

El poder emulsionante de la lecitina de la yema facilita la unión entre las grasas y el agua de los ingredientes (el agua presente en las claras o en la mantequilla) y reduce el tiempo de mezclado.

## **AZÚCAR**

La sacarosa o azúcar común es un azúcar doble o disacárido compuesto por dos azúcares simples llamados glucosa y fructosa.

En las recetas de este libro se utilizan distintos tipos de azúcar: en grano, molido (también llamado glacé o de lustre) o integral de caña; en el caso del azúcar integral, trabajaremos sobre todo con azúcar mascabado y azúcar demerara, por ser dos productos que aportarán a las galletas un sabor más intenso y un toque de distinción.

Todos ellos tienen prácticamente el mismo poder edulcorante, y usar uno u otro tipo no afecta al sabor de las galletas, pero sí a la textura. Con el azúcar en grano las galletas quedan más crujientes que con azúcar molido, con lo cual lo utilizaremos en grano cuando hagamos galletas de larga conservación y muy crujientes.

La cantidad de azúcar utilizada determinará no solo el sabor de las galletas, sino también su textura y color; así pues, con una mayor cantidad de azúcar se obtienen galletas que adquieren un color más intenso durante la cocción, pero que quedan más blandas y menos crujientes, sobre todo en el centro.

### **IMPULSOR O LEVADURA QUÍMICA**

Está compuesto principalmente por dos sustancias reactivas, el bicarbonato sódico y el ácido tartárico o el pirofosfato de sodio (sustancias ácidas). El tercer ingrediente suele ser fécula o harina de arroz, que impide la prematura reacción de los dos primeros. Cuando mezclamos el impulsor con el resto de los ingredientes de la receta, por efecto de la humedad y el calor que se produce durante la cocción, se producen pequeñas burbujas de aire (anhídrido carbónico) que dan volumen y ligereza a las galletas.

En casa puedes usar un impulsor comercial, que encontrarás en cualquier supermercado con el nombre de «levadura en polvo» y envasado en sobres de 16 gramos aproximadamente. Mézclalo siempre con la harina, una vez pesada, para asegurarte de que se dispersa de forma homogénea por toda la masa.

### **SAL**

La sal sirve para potenciar el sabor que aportan los demás ingredientes de la receta. También favorece la coloración en el horno y la retención de humedad del producto una vez cocido. Lo ideal es utilizar sal fina y evitar la sal gorda, que quizá no se disuelva bien en masas poco húmedas.

No es conveniente abusar de la sal, sobre todo cuando se trabaja con pequeñas cantidades de ingredientes. En este caso lo mejor es poner solo una pizca de sal antes que intentar pesarla y pasarnos de cantidad.

### **AROMAS NATURALES**

Los aromas son aquellos productos que se incorporan a las galletas para darles sabor de manera natural. La ralladura de limón y de naranja, la canela en polvo, la nuez moscada rallada, la vainilla en polvo, el clavo o el jengibre rallado son excelentes aromas para las galletas, fáciles de encontrar, económicos y que forman parte de nuestros sabores más tradicionales. Si quieres disponer siempre de piel de limón o naranja rallada puedes hacer lo siguiente: con un cuchillo afilado extrae la piel del limón o naranja, trocéala ligeramente y congélala durante un par de horas. A continuación pásala por un picador automático hasta que esté bien fina, mézclala con azúcar en grano para que retenga todo su aroma y congélala rallada en un bote hermético durante semanas. La tendrás siempre a punto en un instante.

## Utensilios

A la hora de nombrar los utensilios más necesarios para elaborar galletas, debemos tener en cuenta las diferentes fases del proceso de preparación para darnos cuenta de que estos son diferentes según cada etapa. A continuación veremos los que resultan imprescindibles y de qué modo nos ayudan para que hacer galletas sea más fácil.

**Espátula flexible:** te será muy útil para elaborar pequeñas cantidades de masa y remover homogéneamente todos los ingredientes. Úsala también para limpiar las paredes de los recipientes donde has preparado la masa y así poder aprovecharla al máximo. Si la tienes que comprar, procura que sea flexible y resistente al calor.

**Cedazo o colador fino:** indispensable si la harina o el azúcar que utilizas tiene grumos debido a la humedad. También te irá muy bien para decorar con azúcar molido algunas de tus galletas.

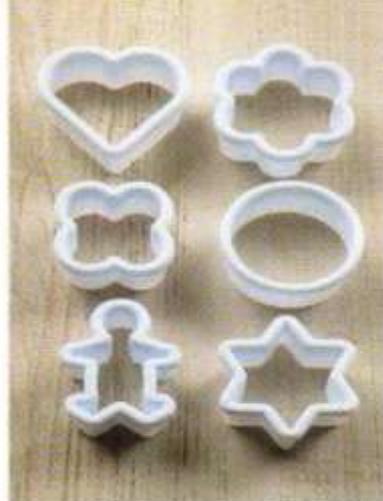
**Rallador:** para rallar limón, naranja, nuez moscada, etc. Un rallador de buena calidad te dará seguridad y confianza cuando quieras aromatizar tus galletas. En cuanto te acostumbres, no podrás pasar sin él.

**Balanza digital:** absolutamente necesaria para pesar con exactitud todos los ingredientes de las recetas. Te aconsejo pesar también los líquidos, de este modo tendrás la seguridad de que, si algo sale mal, no se debe a no haber pesado los ingredientes correctamente.

**Rodillo:** de uso obligado para las galletas que se cortan, ya que permite alisar la masa de manera regular antes de cortarla con los cortapastas y obtener galletas del mismo grosor. Es conveniente poner un poco de azúcar molido en la superficie de trabajo y sobre la masa para que esta no se pegue al rodillo.

**Suela de plástico:** sirve para limpiar la mesa de trabajo de trozos de masa adheridos y también puede ayudar a despegar las galletas que se hayan pegado un poco a la superficie de trabajo después de cortarlas.

**Batidora-mezcladora:** imprescindible solamente si no quieres preparar las masas a mano. También te recomiendo esta máquina si tu afición por la repostería va en aumento y haces muy a menudo pastas, galletas, magdalenas u otras delicias para los tuyos. A no ser que la receta indique lo contrario, todas las galletas las realizaremos con la pala accesoria.



**Manga pastelera y boquillas:** cuando se trabaja con determinados tipos de masa, son indispensables para hacer las porciones que se convertirán en las galletas de manga. Hay boquillas rizadas y lisas, y tanto estas como las mangas pueden ser de usar y tirar, que actualmente son muy resistentes y de distintos tamaños.

**Cortapastas:** facilitados junto con el libro, permiten cortar galletas del mismo tamaño con formas variadas. En las tiendas especializadas los encontrarás con multitud de formas y medidas.

**Pinceles:** los vas a necesitar para pintar las galletas con huevo o con mantequilla fundida al sacarlas del horno, e incluso para retirar el exceso de harina o azúcar que pueda haber sobre una masa laminada. Intenta no mezclarlos y sécalos bien después de lavarlos.

**Temporizador:** va muy bien para controlar los tiempos de cocción de las galletas, que no suelen ser excesivamente largos y conviene que sean exactos. No dejes nada o casi nada para la improvisación.

**Papel de horno o sulfurizado:** úsalo para que las galletas no se peguen a la bandeja del horno. Si es de buena calidad y lo cuidas bien, te puede durar varias cocciones. Una alternativa un poco más costosa al momento de comprarlo pero muy interesante después es el Silpat; son láminas de silicona que hacen la misma función que las hojas de papel de horno pero que aguantan altas temperaturas y se pueden lavar y reutilizar tantas veces como quieras.

**Bandejas de horno:** es mejor que tengas dos o tres si vas a preparar a la vez galletas de distintas clases, ya que los tiempos de cocción varían y no pueden ir todas en la misma bandeja. Además, si dispones de varias bandejas, podrás trabajar más rápido y con más eficiencia, pues mientras se está cocinando una tanda de galletas en una de ellas, aprovechas para preparar o decorar la siguiente.

## Pasos básicos

En este capítulo vamos a ver el procedimiento detallado para elaborar los dos tipos de masa más habituales, a partir de los cuales se preparan buena parte de las galletas de este libro. Se trata de la masa para galletas de manga y la masa para galletas de corte. De esta última se explican dos variantes que te pueden simplificar el trabajo y asegurar el éxito.

También apuntaremos ideas y trucos que te lo pondrán todavía más fácil.

### GALLETAS DE MANGA

Calienta el horno a una temperatura de entre 170 y 180 °C aproximadamente.

Lee la receta y comprueba que tienes todos los ingredientes a mano.

Saca la mantequilla y los huevos de la nevera para que se atemperen durante al menos una hora.

Si la mantequilla no está suficientemente blanda, trabájala con las manos o ponla en el microondas (cuidado, muy poco tiempo) hasta que tenga la textura de una pomada sin grumos. Con una espátula flexible, trabaja la mantequilla y el azúcar molido hasta formar una mezcla homogénea.

Ve añadiendo los huevos uno a uno (sobre todo, que no estén fríos) mientras sigues trabajando la masa con la espátula. No incorpores el siguiente huevo hasta que no se haya mezclado el primero.

Tamiza la harina junto con el impulsor (si la receta lo indica), añade los aromas naturales y agrégalo todo a la masa mientras trabajas suavemente el conjunto. No lo hagas con demasiada velocidad ni durante demasiado tiempo, solo hasta que veas que todos los ingredientes están bien integrados y la masa queda lisa y suave.

Si las galletas llevan trozos de chocolate, frutos secos, etc., incorpóralos en este momento y remueve la masa hasta que estén bien repartidos en ella.

Vierte la masa en una manga con boquilla rizada o lisa según indique la receta.

Con la manga, distribuye porciones de masa en las bandejas de horno cubiertas con papel sulfurizado u hojas de Silpat.

Hornea las galletas hasta que observes que están doradas. Si es necesario, a media cocción, dale la vuelta a la bandeja para que el color de todas las galletas sea más uniforme.

Deja enfriar las galletas sobre una superficie fría.

## **PEQUEÑOS TRUCOS**

Si cuando acabas de mezclar todos los ingredientes la masa está muy blanda, déjala enfriar en la nevera hasta que tome cierta consistencia. Con una hora debería ser suficiente.

Si no tienes una manga pastelera o te falta destreza para usarla, prueba a poner un poco de masa en una cuchara sopera y con la ayuda de otra cuchara ve depositando las porciones de masa en la bandeja del horno. No obstante, esto va bien solo con cierto tipo de galletas, como las cookies o los cocos, por ejemplo.

Si la masa lleva trozos de frutos secos o chocolate, utiliza esta técnica de la cuchara o procura que los trozos sean lo bastante pequeños para poder pasar por la boquilla de la manga.

Cuando coloques porciones de masa en la bandeja de horno, deja un espacio entre ellas, porque algunas masas tienden a aplanarse un poco durante la cocción y las galletas podrían pegarse unas con otras si las pones demasiado juntas.

En el horno, pon la bandeja de las galletas a media altura, ni muy arriba ni muy abajo, para conseguir una cocción uniforme. Las primeras veces que hagas galletas, observa el horno para determinar la temperatura y el tiempo de cocción ideales. La composición, la textura y el tamaño de cada galleta influyen en el tiempo de cocción, mientras que la temperatura del horno es un parámetro más estable.

Las galletas que no vayas a consumir se conservan por espacio de una semana en un bote cerrado herméticamente.

## **GALLETAS DE CORTE**

Mezcla los ingredientes siguiendo los mismos pasos que en la preparación de la masa de las galletas de manga, es decir, la mantequilla pomada con el azúcar (molido o en grano, según lo indique la receta), los huevos de uno en uno y finalmente la harina tamizada con el impulsor y los aromas.

Verás que la masa para galletas de corte toma una consistencia más firme.

Es muy importante que no trabajes excesivamente la masa, ya que quedaría demasiado «co-reosa» y las galletas se encogerían y se deformarían en el horno.

Cuando la mezcla sea homogénea, aplánala ligeramente con el rodillo hasta formar un cuadrado de masa regular, envuélvelo con film transparente y déjala en la nevera durante 45 minutos, más o menos. En la nevera la masa adquirirá consistencia, pues se enfriará la mantequilla que contiene. El enfriado es fundamental para poder laminar posteriormente la masa sin dificultad.

Si has preparado una cantidad grande de masa, divídela en dos o tres trozos para poderla manipular con mayor comodidad.

Cuando la masa esté fría, ponla sobre una lámina de papel de horno espolvoreado con un poco de azúcar molido para que no se pegue y empieza a laminarla con el rodillo. Si este se pega a la masa, espolvoréala con un poco de azúcar molido y sigue laminando. Hazlo de forma regular, sin apretar más en los extremos (es un error habitual cuando no se tiene práctica con el rodillo) ni dejarla más gruesa por el centro.

Ve dando la vuelta a la masa y espolvoreándola con azúcar molido para que «corra» bien bajo la presión del rodillo. Sigue laminando hasta tenga el grosor que indique la receta, que suele ser de 1 cm.

Un inconveniente habitual es que la masa se caliente al laminarla y, en consecuencia, sea difícil de cortar. Cuando te ocurra esto, pon la lámina de masa en la nevera durante 20 minutos. Corta la masa con el cortapastas necesario y con cuidado, y con la ayuda de una espátula, ve depositando las piezas en una bandeja de cocción con papel de horno o una lámina de Silpat. Deja una buena separación entre las piezas.

Para aprovechar los recortes sobrantes de masa, envuélvelos en film transparente, ponlos en la nevera y laminalos de nuevo cuando estén fríos.

Si la receta lo requiere, pinta o decora las galletas. A continuación, ponlas en el horno hasta que adquieran un bonito color dorado.

Al igual que en las galletas de manga, observa tu horno para conocer los tiempos y la temperatura ideales.

### **SISTEMA DE CORTE PARA PIEZAS REDONDAS**

Vamos a ver otro sistema de corte útil tan solo para las galletas de forma redonda, pero que resulta muy práctico porque permite cortar rápidamente piezas perfectas.

Si la masa obtenida con el procedimiento explicado anteriormente está muy blanda, déjala enfriar en la nevera tapada con plástico durante 20 minutos. Otra posibilidad es usar una masa que tengas reservada en el congelador (máximo un mes) o en la nevera (máximo una semana).

Una vez fría la masa, forma un rulo con ella, haciéndola rodar con las manos, como si estiráramos una barra de pan, hasta que tenga un diámetro de entre 3 y 4 cm. Cuando tenga una forma uniforme (eso es muy importante para que después las galletas sean todas iguales), envuelve cada rulo en una hoja de film transparente, procurando que quede bien apretado,

anuda los extremos para sellar bien el envoltorio y consévala así en la nevera o en el congelador hasta que desees cortar las piezas para cocerlas.

Llegado el momento, desenvuelve el rulo de masa, pulverízalo ligeramente con agua y rebózalo con azúcar en grano, azúcar molido u otro producto granulado, como almendra molida. Con un cuchillo bien afilado, corta porciones de masa de un grosor aproximado de 1 cm y deposítalas sobre una bandeja de horno cubierta con papel sulfurizado o una lámina de Silpat, dejando la suficiente separación entre una y otra.

Pinta o decora las galletas si es necesario y cuécelas del modo habitual.







## A LA HORA DE LA MERIENDA

Será difícil resistirse a unas rosquillas crujientes o una taza de chocolate con «botones».

## Rosquillas crujientes de almendra tostada

### Ingredientes para unas 50 rosquillas

250 g de azúcar en grano

125 g de clara de huevo

250 g de granillo de almendra tostado

Calienta el horno a 170-180 °C.

Si en vez de granillo tienes almendras enteras, pásalas por una picadora para obtener el granillo y tuéstalo en el horno hasta que esté dorado. Déjalo enfriar.

En un cazo, pon a calentar las claras de huevo y el azúcar hasta que este se funda. Hazlo con cuidado porque las claras no deben cocerse, solo hace falta calentar el conjunto hasta que al tocarlo con los dedos (no tiene que quemar, únicamente estar caliente) no notes el grano del azúcar.

Monta la mezcla de claras y azúcar con el batidor hasta que las claras adquieran un bonito punto de nieve.

Incorpora a mano, mezclando suavemente con una espátula flexible de abajo arriba, el granillo de almendra tostado.

Vierte la masa en una manga pastelera con boquilla lisa y no demasiado grande. Con la manga, distribuye porciones de masa en forma de rosquillas sobre una bandeja de horno cubierta con papel sulfurizado o una lámina de Silpat. No coloques las rosquillas demasiado juntas porque en el horno tienen tendencia a expandirse ligeramente.

Hornéalas a 170-180 °C durante unos 15 minutos, hasta que empiecen a tener color.

**SI CUECES ESTAS ROSQUILLAS** a temperatura baja (140-150 °C) durante más tiempo, te quedarán mucho más secas y crujientes.

Además de rosquillas, prueba a hacer piezas de forma redonda o alargada y cuece algunas a temperatura baja para tener dos o tres tipos de galletas a partir de la misma masa. Si deseas más variedad, otra idea es sustituir el granillo de almendra por pistachos troceados y tostados o por gotas de chocolate. Con un poco de imaginación puedes obtener un amplio y apetitoso surtido. Puesto que no contienen harina, estas galletas pueden ser consumidas por celíacos.



Tiempo de preparación; 15 minutos    Dificultad; muy fácil

## Botones

### Ingredientes para unos 200 botones

200 g de mantequilla pomada	300 g de harina floja
200 g de azúcar molido	Sal
175 g de huevo entero	Vainilla natural

Calienta el horno a 170-180 °C.

Con la ayuda de una espátula flexible o el robot de cocina, con la pala accesoria, mezcla la mantequilla pomada (blanda pero no derretida) con el azúcar molido hasta obtener una masa homogénea y sin grumos.

Sin dejar de remover, ve añadiendo los huevos a temperatura ambiente de uno en uno. En este momento puede ser que la mezcla se corte un poco, pero no pasa nada. Ello ocurre porque las sustancias grasas (la mantequilla) no se disuelven bien en las acuosas (la clara de los huevos). La masa volverá a ligarse cuando añadas la harina.

Acaba de mezclar los huevos y agrega la harina mezclada con la sal y la vainilla. Remueve y trabaja la masa hasta que tenga un aspecto bonito, homogéneo y liso.

Coloca la masa en una manga con boquilla lisa pequeña o en una manga de un solo uso con la punta cortada para dejar un orificio pequeño.

Cubre la bandeja de hornear con papel sulfurizado y, con la manga, distribuye encima puntos de masa. Deja una separación entre ellos, ya que crecerán un poco en el horno.

Hornea los botones a 170 °C durante unos 15 minutos, o hasta que veas que están ligeramente dorados por los extremos pero blancos por el centro.

Deja enfriar los botones sobre una superficie fría.

Si los guardas en un recipiente hermético, se conservarán crujientes y sabrosos durante 5 días.

**PUEDES SERVIR ESTOS BOTONES DENTRO DE UN BOL CON CHOCOLATE** a la taza, a modo de fondue de chocolate. Resultará una merienda exquisita y sorprendente que sin duda los tuyos agradecerán.



## Herraduras de mantequilla con chocolate

### Ingredientes para unas 50 herraduras

130 g de mantequilla pomada	200 g de harina floja
85 g de azúcar molido	Sal
85 g de huevo entero	Cobertura de chocolate para decorar

Calienta el horno a 170-180 °C.

Con una espátula flexible si lo haces manualmente o con la pala accesoria del robot de cocina, mezcla la mantequilla pomada con el azúcar molido hasta que se forme una crema homogénea.

Incorpora el huevo y, a continuación, la harina con la sal. Trabaja los ingredientes hasta que veas que todos están bien mezclados y la masa, lisa y sin grumos.

Llena de masa una manga con boquilla rizada estrecha y, en una bandeja de horno cubierta con papel sulfurizado, haz porciones de masa en forma de herraduras pequeñas, dejando una separación entre las piezas. Tal vez al principio te cueste dibujar herraduras bonitas, pero con un poco de práctica lo conseguirás enseguida. Esta masa tiene la ventaja de que si las herraduras no te quedan bien, puedes devolverla a la manga e intentarlo de nuevo un par de veces hasta que queden bonitas. Si la masa está muy blanda, déjala enfriar en la nevera para que tome cierta consistencia.

Hornea las herraduras a 170-180 °C el tiempo necesario para que se empiecen a dorar por los lados, sin que se tuesten mucho.

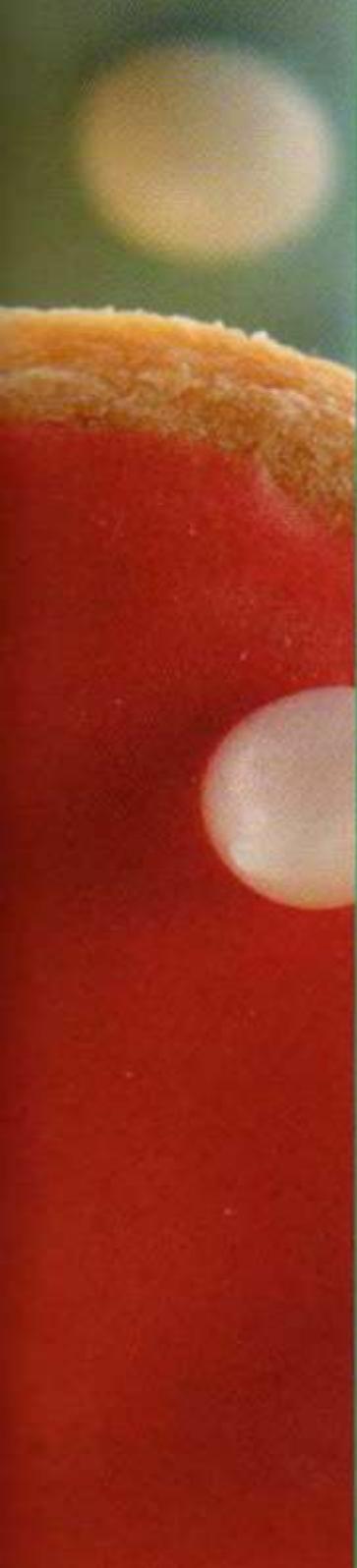
Deja enfriar las piezas.

Funde al baño María o en el microondas un poco de cobertura de chocolate, de modo que quede bien fluido. Moja los extremos de las herraduras en el chocolate fundido y coloca las piezas sobre un trozo de papel sulfurizado para que el chocolate se enfríe y tome consistencia.

**PUEDES BAÑAR LAS HERRADURAS CON** crema de chocolate o mermelada de fresa o albaricoque para hacer unas cuantas piezas de otra variedad.







## **DE TODAS FORMAS Y COLORES**

Galletas que dejan rienda suelta a  
la imaginación y la creatividad.

## Galletas de pasas y ron

### Ingredientes para unas 50 galletas

300 g de pasas de Corinto	150 g de azúcar molido	Vainilla
Ron	50 g de yemas de huevo	Sal
300 g de mantequilla pomada	450 g de harina floja	

Pon un poco de agua en el fuego y, cuando hierva, introduce las pasas en ella. Apaga el fuego. Pasados 15 minutos, escurre las pasas y déjalas enfriar. Ponlas en un cuenco con una generosa cantidad de ron para que se empapen bien y déjalas macerar durante 24 horas.

Calienta el horno a 170-180 °C.

Con una espátula flexible o el robot de cocina equipado con la pala, mezcla la mantequilla pomada con el azúcar molido hasta obtener una mezcla homogénea.

Incorpora las yemas de huevo y la harina mezclada con la vainilla y la sal, removiendo hasta que todos los ingredientes estén bien incorporados y la masa quede sin grumos.

Escurre un poco las pasas para eliminar el posible exceso de ron y mézclalas con la masa.

Divide la masa en dos y forma dos rulos uniformes de unos 5 centímetros de diámetro.

Envuelve estos rulos en film transparente y guárdalos en la nevera 20 minutos para que adquieran consistencia.

Retira el film y corta rebanadas del grosor que desees, aunque procura que no sea excesivo para que las galletas no queden crudas por el centro.

Coloca las galletas en una bandeja de hornear cubierta con papel sulfurizado, dejando una separación entre ellas para que se cuezan uniformemente.

Hornea las galletas de pasas y ron a 170 °C durante 20 minutos más o menos.

Cuando veas que están doradas, sácalas del horno y déjalas enfriar.

**PUEDES GUARDAR LOS RULOS DE MASA EN LA NEVERA HASTA 3 DÍAS** o congelarlos por espacio de un mes. Esta es una buena técnica para ir cocinando galletas a menudo sin tener que amasar cada vez. Su calidad no se ve deteriorada.

Además de las pasas, puedes mezclar otros ingredientes con la masa para obtener distintas variedades. Pruébalo con gotas de chocolate, piñones tostados, pistachos...



## Galletas crujientes de dulce de leche

### Ingredientes para unas 50 galletas

125 g de azúcar en grano	30 g de nata líquida	30 g de azúcar mascabado
20 ml de agua	220 g de mantequilla pomada	310 g de harina floja

Calienta el horno a 170-180 °C.

Pon el azúcar en grano en un cazo al fuego junto con el agua. Caliéntalo hasta que el azúcar tome un bonito color dorado.

Calienta la nata líquida en el microondas e incorpórala al cazo de azúcar caramelizado, con muchísimo cuidado para que este no salpique.

Agrega la mantequilla cortada en dados y remueve para obtener una mezcla homogénea, lisa y sin grumos. Deja enfriar la mezcla de dulce de leche.

Con el robot de cocina equipado con la pala, o bien a mano con una espátula flexible, mezcla el dulce de leche con el azúcar mascabado y la harina floja hasta obtener una masa.

Aplana la masa y déjala enfriar en la nevera tapada con un film transparente. La puedes tener así durante dos o tres días sin que pierda calidad.

Pon un poco de azúcar molido en el mármol de la cocina y alisa la masa con el rodillo de pastelería hasta que tenga un grosor de medio centímetro aproximadamente. Si la masa pierde frío, ponla un rato en la nevera.

Corta la masa con un cortapastas redondo o de la medida y forma que desees, y ve poniendo las porciones sobre una bandeja de hornear forrada con papel de horno. Deja una separación entre las galletas para que se puedan cocer bien.

Hornéalas a una temperatura de 180 °C durante unos 15 minutos más o menos, hasta que adquieran un bonito color de caramelo cocido.

Deja enfriar las galletas y guárdalas en un bote cerrado herméticamente para que se conserven durante una semana.

**CUANDO TENGAS LA MASA LISTA, Y ANTES DE PONERLA EN LA NEVERA,** puedes añadir gotas de chocolate, piñones tostados o cualquier otro ingrediente que veas que combina bien con el dulce de leche.



## Crujientes sablés de coco

### Ingredientes para unos 50 sablés

100 g de azúcar molido	160 g de harina floja
220 g de mantequilla pomada	Sal
50 g de huevo entero	Coco rallado o azúcar en grano
50 g de harina de almendra	para rebozar
100 g de coco rallado	

Calienta el horno a 170-180 °C.

Agrega el azúcar molido a la mantequilla y remuévelo con una espátula flexible o el robot de cocina con la pala accesoria hasta obtener una mezcla homogénea.

Incorpora el huevo entero y seguidamente la harina de almendra, el coco rallado y la harina floja con una pizca de sal, mezclando hasta que veas que todos los ingredientes están bien integrados y la masa queda lisa y sin grumos.

Divide la masa en dos y con cada trozo forma un rulo uniforme de unos 5 centímetros de diámetro. Envuelve los rulos en film transparente y guárdalos en la nevera 20 minutos para que adquieran consistencia. Puedes guardarlos así en el congelador durante 1 mes.

Quita el film transparente, humedece ligeramente los rulos de masa y rebózalos con coco rallado o azúcar grano. Corta los rulos en rebanadas del grosor que desees, aunque procura que no sea excesivo para que las galletas después no queden crudas por el centro.

Pon las galletas en una bandeja de hornear cubierta con papel sulfurizado, un poco separadas para que se cuezan uniformemente.

Hornea los sablés de coco a 170 °C durante unos 20 minutos. Cuando veas que están dorados, sácalos del horno y déjalos enfriar.

**SI QUIERES DARLES OTRAS FORMAS A LOS SABLÉS**, cuando tengas la masa preparada y fría, estírala con el rodillo de pastelería y córtala con un cortapastas de la forma que desees.



## Palitos de piñones

### Ingredientes para unos 35 palitos

200 g de mantequilla pomada	50 g de huevo entero	Huevo para pintar
75 g de azúcar molido	300 g de harina floja	Piñones para decorar
	100 g piñones tostados	

Calienta el horno a 170-180 °C.

Tuesta los piñones hasta que estén dorados y déjalos enfriar.

Mezcla manualmente o con el robot de cocina equipado con la pala accesoria, la mantequilla pomada con el azúcar molido hasta que la pasta resultante blanquee.

Añade el huevo entero y remueve el conjunto hasta que quede homogéneo, aunque puede ser que la mezcla se corte ligeramente.

Agrega la harina floja y a continuación los piñones tostados. Cuando la masa presente un aspecto liso y se despegue de las paredes del bol ya estará lista.

Aplánala y déjala enfriar en la nevera tapada con film transparente durante 1 hora más o menos.

Espolvorea con un poco de azúcar molido el mármol de la cocina, coloca encima la masa y alísala con el rodillo de pastelería hasta que tenga un grosor de medio centímetro aproximadamente. Si la masa pierde frío, ponla un rato en la nevera.

Corta palitos de masa de 6 por 1,5 centímetros y ve poniéndolos sobre una bandeja de hornear forrada con papel sulfurizado. No los pongas demasiado juntos, pues no se cocerían bien. Pinta los palitos con huevo ligeramente batido con un poquito de sal y distribuye unos piñones encima de cada galleta.

Hornea los palitos a una temperatura de 170 °C durante unos 15 minutos.

Una vez fríos, guárdalos en un bote que cierre herméticamente. Así se conservarán durante 1 semana.

**UNA BUENA IDEA** para intensificar el sabor de los piñones es caramelizarlos con azúcar cocido en seco. Si lo prefieres, puedes hacer los palitos con cualquier otro fruto seco; por ejemplo, los de pistacho tostado suelen gustar a todo el mundo, pues el perfumado sabor de la mantequilla combinado con el crujiente pistacho tostado es estupendo. ¡Pruébalo y verás!



## Galletas infantiles de colores

### Ingredientes para unas 70 galletas

400 g de mantequilla  
pomada

50 g de huevo entero  
600 g de harina floja

150 g de azúcar molido

Sal

### Glaseado para decorar

30 g de clara de huevo

150 g de azúcar molido

Colorante alimentario

Calienta el horno a 170-180 °C.

Con una espátula flexible o con el robot de cocina equipado con la pala accesoria, trabaja la mantequilla pomada con el azúcar molido hasta obtener una mezcla homogénea.

Incorpora el huevo y seguidamente la harina con la sal, y remueve hasta que veas que todos los ingredientes están bien integrados formando una masa lisa y sin grumos.

Aplana la masa con las manos, tápala con plástico film y déjala en la nevera para que tome consistencia firme.

Espolvorea la superficie de trabajo con un poco de harina y, con un rodillo, aplana la masa hasta que tenga un grosor de medio centímetro. Va bien despegar la masa a menudo para que no se adhiera, y espolvorear de nuevo la superficie.

Si la masa se calienta mucho, ponla en la nevera antes de cortar las figuras. Cuando tenga la consistencia adecuada, corta piezas con un cortapastas y colócalas sobre una bandeja de horno cubierta con papel sulfurizado. Deja una separación entre ellas.

Hornea las galletas a 170 °C durante unos 20 minutos. Cuando veas que están doradas, sácalas del horno y déjalas enfriar.

Para elaborar el glaseado, bate vigorosamente la clara de huevo con el azúcar molido hasta obtener una pasta blanca y sin grumos.

Colorea el glaseado añadiéndole con sumo cuidado un poco de colorante alimentario.

Decora las galletas con el glaseado untándolo con un cuchillo plano pequeño o una paletina.

**SI QUIERES HACER FIGURAS DE ANIMALES**, puedes simular los ojos con un poco de chocolate líquido cuando el glaseado se haya secado.

También puedes decorar las galletas con fideos de colores o perlas pequeñas.







## **MUY FASHION**

Con semillas de sésamo o rellenas  
de crema, ¡siempre irresistibles!

Tiempo de preparación: 15 minutos    Dificultad: muy fácil

## Tejas de sésamo negro tostado

### Ingredientes para unas 50 tejas

75 g de sésamo negro	100 g de azúcar moreno
100 g de mantequilla	150 g de claras de huevo
100 g de harina floja	

Calienta el horno a 170-180 °C.

Tuesta el sésamo negro durante 15 minutos, removiéndolo de vez en cuando, y déjalo enfriar.

Derrite la mantequilla al fuego o en el microondas.

Mezcla la harina y el azúcar moreno (si lo prefieres, puedes usar azúcar blanco o mascabado) y con la ayuda de un batidor, incorpora las claras de huevo hasta formar una masa semilíquida.

Añade la mantequilla y el sésamo negro y sigue trabajando la masa hasta obtener una mezcla homogénea.

Deja reposar la masa en la nevera durante 1 hora.

En una bandeja de horno cubierta con papel sulfurizado, ve depositando cucharaditas de masa dejando una separación entre cada futura teja.

Hornea las tejas a 180 °C hasta que los bordes estén dorados.

Mientras las galletas están todavía calientes (si dejas que se enfríen quedarán crujientes y rígidas) dales forma de teja apoyándolas firmemente sobre el rodillo de pastelería para que adquieran su curvatura característica.

Una vez frías, las puedes guardar en un bote hermético durante 4 o 5 días.

**DEJA VOLAR TU IMAGINACIÓN** y cambia el sésamo por otro ingrediente que te guste: elabora tejas de piñones, de naranja (con ralladura de naranja mezclada con azúcar), de pimiento rojo, de cebolla caramelizada... Puedes probar infinidad de sabores.

Para darles forma antes de que se enfríen, no hornees demasiadas tejas en cada tanda. No llenes mucho las bandejas y, al ponerlas en el horno, deja pasar 2 minutos entre cada una.



## Cigarrillo ruso relleno de praliné

### Ingredientes para unos 50 cigarrillos

½ vaina de vainilla	300 g de azúcar molido	Praliné de avellanas para rellenar
200 g de harina floja	250 g de claras de huevo	
150 g de mantequilla pomada	Sal	

Calienta el horno a 200-210 °C.

Corta a lo largo la media vaina de vainilla, ábrela y, con un cuchillo, extrae la pulpa del interior. Mézclala con la harina.

Con una espátula flexible o el robot de cocina con la pala accesoria, revuelve la mantequilla pomada con el azúcar molido hasta obtener una pasta homogénea.

Incorpora las claras de huevo y seguidamente la harina con la vainilla y la sal; remueve hasta que veas que todos los ingredientes forman una masa lisa, semilíquida y sin grumos.

Deja que la masa tome cuerpo en la nevera durante 1 hora, o hasta el día siguiente.

Forra una bandeja de hornear con papel sulfurizado. Coloca la masa en una manga pastelera con una boquilla lisa muy pequeña (si no tienes, hazte una manga con papel de horno y recórtale la punta con unas tijeras) y haz tiras de masa de 6 centímetros de largo aproximadamente.

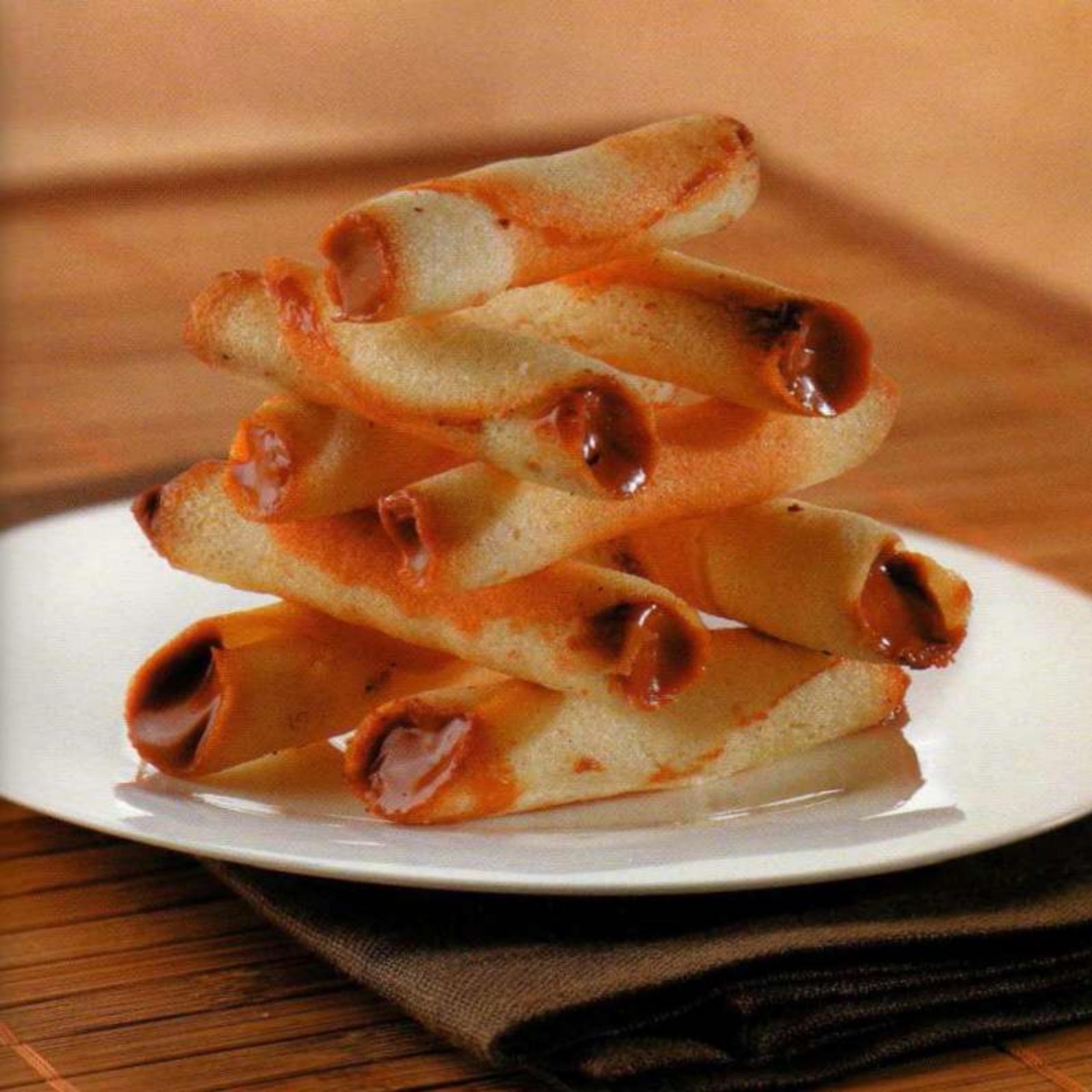
Hornea las galletas a 210 °C hasta que tengan los bordes coloreados y tostados.

Enrolla las galletas todavía calientes en un palito de madera para tal efecto (se venden en tiendas especializadas) y presiónalas para que queden bien cerradas y no se abran al enfriarse.

Saca los cigarrillos del palo y resérvalos para que se enfríen del todo.

Llena una manga pastelera de un solo uso con praliné de avellanas o de almendras y rellena los cigarrillos primero por un lado y después por el otro para asegurarte de que llegas al centro de la galleta.

**NO HORNEES DEMASIADOS CIGARRILLOS DE GOLPE**, pues no te daría tiempo a darles la forma antes de que se enfríen. La clave está en no poner muchas tiras en cada lata y hornearlas a intervalos de 2 minutos. Rellena los cigarrillos cuando vayas a consumirlos para evitar que la humedad del praliné los reblandezca.



## Bizcochitos de chocolate y almendras garrapiñadas

### Ingredientes para unos 35 bizcochitos

150 g de almendras garrapiñadas troceadas	100 g de mantequilla pomada
270 g de harina floja	200 g de azúcar molido
60 g de cacao en polvo	100 g de huevo entero
10 g de impulsor o levadura química	Sal
	100 g de gotas de chocolate negro

Calienta el horno a 170-180 °C.

Trocea las almendras garrapiñadas y resérvalas.

Mezcla en un bol la harina floja, el cacao en polvo, y el impulsor y la sal. Resérvalo.

En un robot de cocina con la pala accesoria o a mano con una espátula flexible, mezcla la mantequilla pomada con el azúcar molido hasta obtener una masa homogénea.

Incorpora los huevos y sigue removiendo hasta integrar todos los ingredientes, y no te preocupes si la mezcla se corta un poco.

Añade la mezcla de harina, cacao e impulsor, y trabaja el conjunto hasta que todos los ingredientes estén bien ligados.

Agrega las garrapiñadas y las gotas de chocolate negro. Mézclalo suavemente.

Aplana la masa y ponla en un molde redondo del diámetro necesario para que alcance una altura de unos 2 centímetros.

Hornea la masa a 150-160 °C hasta que observes que la superficie empieza a quedar firme.

Extrae la masa del molde y déjala enfriar.

Una vez fría, córtala en triángulos del tamaño que desees. Pon los triángulos de nuevo al horno sobre una bandeja forrada con papel sulfurizado hasta que queden crujientes.

**EN VEZ DE CON CACAO**, puedes aromatizar la masa con vainilla o ralladura de naranja o de limón, y cambiar las almendras por otro fruto seco, como piñones, pistachos o avellanas. Corta de diferentes maneras los bizcochitos (largos, cuadrados, redondos) antes de secarlos al horno y parecerán galletas totalmente distintas.



Tiempo de preparación: Dificultad:

## Sablés con mermelada de frambuesa

### Ingredientes para unos 50 sablés

225 g de mantequilla pomada	75 g de huevo entero	Sal
125 g de azúcar molido	375 g de harina floja	Huevo para pintar
	50 g de maicena	400 g de mermelada de frambuesa

Calienta el horno a 170-180 °C.

En un robot de cocina con la pala accesoria o a mano con una espátula flexible, mezcla la mantequilla pomada con el azúcar molido hasta obtener una masa homogénea.

Incorpora los huevos (recuerda: a temperatura ambiente) y sigue removiendo para que se integren los ingredientes. No incorpores un huevo hasta que el anterior no se haya mezclado.

Añade la harina mezclada con la maicena y la sal, y trabaja el conjunto hasta que todos los ingredientes estén íntimamente ligados. No hagas más trabajo del necesario.

Aplana la masa y enfríala en la nevera tapada con un trozo de film transparente. La puedes guardar así durante dos o tres días sin que pierda calidad.

Espolvorea el mármol de la cocina con un poco de azúcar molido, pon la masa encima y alísala con el rodillo de pastelería hasta que tenga un grosor de medio centímetro más o menos. Si la masa pierde frío, ponla un rato en la nevera hasta que adquiera consistencia.

Corta la masa con un cortapastas de forma redonda y ve poniendo las piezas en una bandeja de horno cubierta con papel sulfurizado. Deja una separación entre las galletas.

Con la parte estrecha de una boquilla lisa mediana, haz tres agujeros a la mitad de las galletas.

Pinta todas las galletas con huevo ligeramente batido con una pizca de sal.

Hornea las galletas a una temperatura de 180 °C durante unos 15 minutos. Una vez cocidas, deben quedar de un bonito color dorado. Déjalas enfriar.

Espolvorea con azúcar molido los sablés agujereados. Con una manga pastelera, pon un poco de mermelada de frambuesa encima de las otras, y tápalas con las anteriores.

**PARA HACER SABLÉS DE SABORES DIFERENTES**, usa mermeladas de otras frutas. La combinación de unas y otras dará una bonita vistosidad a la bandeja. Puedes utilizar también crema de chocolate.



Tiempo de preparación: 25 minutos    Dificultad: media

## Huesos de pistacho y chocolate

### Ingredientes para unos 50 huesos

75 g de clara de huevo      400 g de pistachos troceados  
500 g de azúcar molido    100 g de sésamo tostado  
25 g de cacao en polvo

Calienta el horno a 170-180 °C.

Mezcla todos los ingredientes con una espátula flexible o el robot de cocina con la pala accesoria.

Espolvorea el mármol de la cocina con un poco de azúcar molido, coloca encima la masa y estírala con el rodillo de pastelería.

Pon la masa extendida sobre un papel sulfurizado y espolvorea con un colador fino una capa de azúcar molido para cubrirla totalmente.

Deja reposar la masa durante 1 hora. No la tapes, pues conviene que se forme cierta corteza.

Corta rectángulos de masa de la medida de un dedo aproximadamente y ve depositándolos sobre una bandeja de hornear, dejando una separación entre ellos.

Hornéalos a 190 °C hasta que veas que se arquean y deforman un poco y que la parte superior ya ha adquirido consistencia.

Deja enfriar los huesos de pistacho y guárdalos en un bote cerrado herméticamente para que se conserven bien crujientes durante una semana.

**PUEDES CAMBIAR LOS PISTACHOS POR TROCITOS DE NARANJA CONFITADA** o de cualquier otro fruto seco. El sésamo y el cacao en polvo también son opcionales. Estas galletas son aptas para los celíacos, ya que no contienen harina de trigo.



## Pequeñas galletas rellenas de crema de limón

### Ingredientes para unas 50 galletas

150 g de harina floja	75 g azúcar molido	Crema de limón (véase receta en la página 88)
75 g de mantequilla pomada	60 g de leche entera	Sal
	Huevo para pintar	

Calienta el horno a 170-180 °C.

Mezcla la harina floja, el azúcar molido y la sal.

Añade la mantequilla y la leche, y trabaja la masa lo justo para que forme una bola. Aplánala, tápala con film transparente y resérvala en la nevera durante 20 minutos.

Pon la masa entre dos trozos del papel que utilizas para cubrir las bandejas de horno. Con el rodillo de pastelería, estírala hasta obtener una lámina de 1 cm de grosor aproximadamente. Déjala un rato en la nevera para que tome consistencia.

Con un cortapastas redondo de la medida que desees, corta galletas y ponlas sobre la bandeja de hornear recubierta con papel sulfurizado. Recuerda que no debes colocarlas demasiado juntas.

Pinta las galletas con huevo ligeramente batido con una pizca de sal para obtener unas piezas más brillantes.

Hornea las galletas a 160 °C durante 15 minutos, hasta que veas que se doran uniformemente. Saca las galletas del horno y déjalas enfriar sobre una rejilla.

Llena una manga pastelera con crema de limón y pon un punto de crema en el centro de la mitad de las galletas.

Presiona la crema de limón con otra galleta para que la presión reparta bien la crema. No aprietes demasiado porque se pueden romper.

Pon todas las galletas en línea y espolvorea la mitad de cada una con azúcar molido para que queden más atractivas.

**RELLENA UNA PARTE DE LAS GALLETAS CON CREMA DE CHOCOLATE**, mermelada o incluso queso para untar, así tendrás un amplio surtido de pequeñas galletas listas para sorprender a tus invitados.



## Galletas blandas con crema pastelera

### Ingredientes para unas 50 galletas

100 g de yema de huevo	150 g de clara de huevo	170 g de harina floja
60 g de azúcar en grano	60 g de azúcar en grano	30 g de maicena
40 ml de agua	Unas gotas de zumo de limón	Azúcar molido para espolvorear

Calienta el horno a 220-240 °C.

Con el accesorio batidor del robot de cocina o con un batidor manual, bate hasta blanquear y esponjar la yema de huevo y ve incorporando 60 g de azúcar conforme se vaya blanqueando. Añade también el agua a medida que la yema se esponje. Pasa el batido a otro bol y resérvalo.

Limpia y seca perfectamente el bol de la máquina, si la has usado, y repite la misma operación de batido con las claras. Añade los otros 60 g de azúcar y el zumo de limón poco a poco a las claras, conforme vayan blanqueándose y adquiriendo volumen. No las montes demasiado, solo hasta que adquieran un punto de merengue flojo.

Mezcla manualmente las yemas batidas con la mitad de las claras montadas. A continuación incorpora la harina mezclada con la maicena. Debes remover en todo momento con cuidado y de abajo arriba para no desgasificar en exceso el batido.

Finalmente agrega el resto de las claras montadas y mézclalas con todo el conjunto.

Llena una manga con boquilla lisa mediana con la masa obtenida. En una bandeja de horno cubierta con papel sulfurizado, distribuye puntos de masa, no demasiado juntos.

Espolvorea muy generosamente los puntos de masa con azúcar molido y hornéalos a 220 °C hasta que veas que se agrietan un poco y que empiezan a adquirir un color dorado por los lados. La cocción debe ser corta para que no se sequen en el horno.

Una vez frías, y con ayuda de una manga pastelera con boquilla lisa y pequeña, pon un poco de crema pastelera en la parte plana de la mitad de las galletas, y tápalas con el resto.

**PUEDES RELLENAR ESTAS GALLETAS CON** crema de chocolate o crema de la pasión (véase la receta en la pág. 88), o simplemente tomarlas solas, pues así también están muy ricas. Para que se mantengan tiernas por unos días, debes guardarlas en una bolsa de plástico, de este modo conservarán durante más tiempo toda su humedad.







## **LAS DE TODA LA VIDA**

Elaboraciones deliciosas que evocan  
los sabores de la infancia...

Tiempo de preparación: 15 minutos    Reposo: 24 horas    Dificultad: muy fácil

## Cocos gratinados

### Ingredientes para unos 50 cocos

200 g de claras de huevo

200 g de azúcar en grano

200 g de coco rallado seco

Mezcla con una espátula flexible las claras de huevo con el azúcar en grano hasta que este último se disuelva. Incorpora el coco rallado y remueve hasta que los tres ingredientes estén bien ligados.

Deja reposar la preparación en la nevera, en un bol tapado con film transparente, durante 24 horas.

Calienta el horno a 210-220 °C.

Con una manga con boquilla lisa o rizada, reparte botones de masa de coco sobre una bandeja de horno cubierta con papel sulfurizado, dejando la separación suficiente entre ellos para asegurar una buena cocción.

Hornea los cocos hasta que veas que toman color por la parte superior.

Déjalos enfriar bien antes de sacarlos de la bandeja, ya que calientes son muy frágiles y se rompen con facilidad.

Guárdalos en un bote cerrado herméticamente. De este modo se conservarán tiernos durante una semana.

**CUANDO TENGAS LA MASA PREPARADA**, añádele gotas de chocolate negro. Descubrirás lo deliciosa que es la combinación del coco con el chocolate.



Tiempo de preparación: 15 minutos    Dificultad: fácil

## Carquiñolis

### Ingredientes para unos 80 carquiñolis

250 g de almendras enteras con piel	325 g de azúcar en grano	125 g de agua
75 g de mantequilla pomada	680 g de harina floja	50 g de huevo
100 g de mazapán	5 g de impulsor	Yema de huevo para pintar

Calienta el horno a 170-180 °C.

Limpia las almendras con abundante agua y déjalas escurrir.

Mezcla todos los ingredientes, salvo las almendras, con el robot de cocina con la pala accesoria o una espátula de madera si lo haces a mano.

Incorpora las almendras y remueve hasta que se repartan bien en la masa.

Pesa porciones de masa de unos 200 gramos y forma con ellas barritas de 30 centímetros de largo. Intenta que las barritas sean uniformes, así los carquiñolis saldrán mucho más regulares.

Pon 4 barritas en una bandeja de horno cubierta con papel sulfurizado, dejando suficiente separación entre ellas, y píntalas con yema de huevo.

Hornea las barritas de carquiñolis a una temperatura de 170 °C durante 25 minutos. Hornea el resto de las barritas introduciéndolas en el horno a intervalos de unos 10 minutos.

Mientras, prepara una tabla para cortar y un cuchillo grande de hoja fina.

Cuando las barritas hayan tomado color, sácalas del horno e inmediatamente empieza a cortar carquiñolis de un grosor aproximado de 1 centímetro. No dejes que las barritas se enfrien, ya que la masa se pondría muy dura y quebradiza, y te daría problemas al cortarla.

Deja enfriar los carquiñolis y resérvalos en un bote bien tapado para que se mantengan crujientes durante 1 semana.

**AUNQUE LOS CARQUIÑOLIS, TÍPICOS DE CATALUNYA, LLEVAN ALMENDRAS,** puedes sustituirlas por pistachos, piñones o los frutos secos que más te gusten. Si haces las barritas más finas y de menos peso, obtendrás unos mini carquiñolis muy apetecibles.

Para elaborar el mazapán en casa, pesa la misma cantidad de azúcar molido y de harina de almendra cruda, mézclalo y añade clara de huevo poco a poco mientras lo trabajas todo con la mano hasta obtener una masa más o menos compacta.







## **SALADAS Y DIFERENTES**

Exquisitos aperitivos o tentempiés  
que deleitarán a todos.

## Galletas de zanahoria y queso fresco

### Ingredientes para unas 50 galletas

250 g de mantequilla pomada	Ralladura de limón
400 g de azúcar demerara	Nuez moscada rallada
100 g de huevo entero	3 zanahorias crudas ralladas
300 g de harina floja	Queso para untar
5 g de impulsor o levadura química	Sal

Mezcla la mantequilla pomada con el azúcar demerara hasta que la crema resultante empiece a blanquearse y a esponjarse ligeramente.

Añade los huevos de uno en uno, mejor si están a temperatura ambiente.

En un bol aparte, mezcla la harina floja, el impulsor, la sal, la ralladura de limón y la nuez moscada. Únelo a la crema anterior hasta que el conjunto presente un aspecto homogéneo.

Agrega la zanahoria finamente rallada y mézclalo todo de nuevo. Con la masa obtenida, forma cilindros uniformes, envuélvelos con film transparente y guárdalos en la nevera para que adquieran firmeza.

Calienta el horno a 170-180 °C.

Corta los cilindros en discos de medio centímetro de grosor. Coloca los discos en una bandeja de hornear cubierta con papel sulfurizado o una lámina de Silpat.

Hornea las galletas hasta que estén doradas y déjalas enfriar sobre una rejilla.

Con un cuchillo plano o una espátula pequeña, esparce una cantidad apropiada de queso para untar sobre la parte plana de la mitad de las galletas, y tápalas con el resto de las galletas, con la cara plana hacia dentro, a modo de bocadillos. También puedes repartir el queso con una manga pastelera, poniendo un botón de crema de queso en el centro de la galleta.

**AL COLOCAR LA GALLETA QUE HACE DE TAPA** no presiones demasiado para que no se salga la crema de queso, que solo debe llegar hasta el borde. Guarda las galletas sin rellenar en un bote hermético, y úntalas con el queso en el momento en que vayas a servir las, así se mantendrán más crujientes y estarán más ricas.



## Milhojas de centeno con guacamole

### Ingredientes para unas 50 milhojas

100 g de mantequilla	150 g de claras de huevo
100 g de harina de centeno	Salsa guacamole
50 g de azúcar moreno	Sal gorda

Calienta el horno a 170-180 °C.

Derrite la mantequilla en un cazo al fuego o al microondas.

Mezcla la harina y el azúcar moreno (puedes usar azúcar blanco o mascabado, si lo prefieres) y, con un batidor, incorpora las claras de huevo hasta formar una masa semilíquida.

Añade la mantequilla y sigue trabajando la masa hasta obtener una mezcla homogénea.

Déjala reposar en la nevera durante 1 hora.

Sobre una bandeja de horno cubierta con papel sulfurizado, y con la ayuda de una cucharilla, ve depositando porciones de masa, dejando una separación entre ellas. Alísalas ligeramente con la parte convexa de la cucharilla para que al cocerlas queden en forma de teja.

Espolvoréalas con un poco de sal gorda.

Hornea las tejas a 180 °C hasta que tengan los bordes dorados.

Una vez frías, ve montando los milhojas intercalando tejas de centeno con salsa guacamole hasta conseguir una altura de 3 o 4 capas.

**PUEDES ELABORAR ESTAS MILHOJAS** con las tejas de sésamo negro tostado de la pág. 40. Además, con un poco de imaginación, puedes inventar otros rellenos que sustituyan el guacamole, tanto dulces (crema pastelera, de chocolate...) o salados (ensalada de cangrejo, ensaladilla rusa...).







**CON MUCHA FIBRA**

¡Para disfrutar sin arrepentirse!

## Cookies de espelta integral y copos de avena

### Ingredientes para unas 35 cookies

100 g de mantequilla pomada	145 g de harina de espelta integral
45 g de azúcar molido	150 g de copos de avena
75 g de azúcar moreno	Copos de avena para decorar
50 g de huevo entero	Sal

Calienta el horno a 170-180 °C.

Con una espátula flexible o con el robot de cocina con la pala accesoria, mezcla la mantequilla pomada con el azúcar molido hasta obtener una mezcla homogénea. Añade el azúcar moreno y repite la operación.

Incorpora el huevo y seguidamente la harina de espelta integral con la sal, removiendo hasta que veas que todos los ingredientes están bien mezclados y la masa queda lisa y sin grumos.

Agrega los copos de avena y mezcla el conjunto hasta que los copos se hayan repartido homogéneamente en la masa.

Si la masa se ha calentado, déjala reposar en la nevera durante 20 minutos.

Una vez fría, ponla en una manga pastelera con boquilla lisa y deposita pequeñas porciones de masa sobre una bandeja de horno cubierta con una hoja de papel sulfurizado. Deja una separación entre las piezas.

Decora las cookies espolvoreándolas con copos de avena y hornéalas a 180 °C durante 20 minutos o hasta que veas que empiezan a adquirir un bonito color.

Guarda las cookies en un bote cerrado herméticamente para alargar su conservación.

**LA MASA DE LAS COOKIES ADMITE MUCHAS VARIACIONES**, por ejemplo, cambiar la harina de centeno por harina floja y los copos de avena por gotas de chocolate o frutos secos troceados.



## Crackers integrales extrafinos

### Ingredientes para unos 80 crackers

45 g de germen natural tostado	60 g de miel	Canela en polvo
210 g de mantequilla pomada	340 g de harina integral de trigo	Nuez moscada
160 g de azúcar mascabado	Sal	Pimienta negra molida

Calienta el horno a 140-150 °C.

Tuesta el germen de trigo durante 20 minutos o hasta que veas que empieza a dorarse, removiéndolo de vez en cuando para conseguir un tostado uniforme. Déjalo enfriar.

En un robot con la pala accesoria o a mano con una espátula flexible, mezcla la mantequilla pomada con el azúcar mascabado y la miel hasta obtener una masa homogénea.

Incorpora a la harina integral el germen, la sal y las especias, y agrégalo todo a la mezcla de mantequilla. Trabaja el conjunto hasta formar una masa.

Divide la masa en dos o tres partes, aplánalas ligeramente con las manos y envuélvelas en film transparente. Guarda la masa en la nevera 30 minutos para que adquiera firmeza.

Coloca cada trozo de masa entre dos papeles sulfurizados ligeramente espolvoreados de azúcar molido (sin grumos) y, con un rodillo de pastelería, estíralos hasta dejar la masa todo lo fina que puedas. Recorta los sobrantes de masa que puedan salirse del papel al estirla.

Pon la masa estirada en la nevera para que se enfríe y sea más fácil de cortar.

Una vez fría, retira el papel de la parte superior y, con un cuchillo de punta fina, corta rectángulos de 8 por 3 centímetros aproximadamente. Ve poniendo los crackers en una bandeja de horno recubierta de papel sulfurizado, con una ligera separación entre ellos.

Pincha las galletas con un tenedor para evitar que se hinchen en el horno y tápalas con otro trozo de papel sulfurizado.

Sube la temperatura del horno a 170-180 °C e introduce la bandeja en el horno con otra bandeja encima. Eso hará presión para que los crackers no aumenten de volumen y queden finos.

Pasados 8 minutos, retira la bandeja y el papel superior y hornéalos hasta que estén dorados.

**NO DEJES LA MASA MUY GRUESA**, pues los crackers no quedarían tan crujientes y se reblandecerían al poco tiempo.







## **INTOLERANCIA CERO**

Para personas con algún tipo de alergia,  
que no quieren privarse del placer  
de hornear y saborear galletas.

## Florentinas de naranja y piñones tostados

### Ingredientes para unas 50 florentinas

125 de piñones	60 g de harina floja
250 g de azúcar molido	125 g de nata líquida
125 g de piel de naranja confitada	

Calienta el horno a 170-180 °C.

Tuesta los piñones y, cuando estén fríos, pícalos ligeramente con un cuchillo.

Pon todos los ingredientes en el bol del robot de cocina y con la pala accesoria trabaja la mezcla hasta obtener una masa homogénea. Si prefieres hacerlo a mano, trabaja los ingredientes con una espátula flexible.

Llena una manga pastelera de boquilla lisa y pequeña con la masa y ve colocando pequeñas porciones de masa sobre una bandeja de horno cubierta con papel sulfurizado. Deja una buena separación entre las piezas porque en el horno se expanden muchísimo.

Hornea las florentinas a 180 °C hasta que veas que quedan doradas y bonitas.

**ANTES DE QUE LAS FLORENTINAS ESTÉN FRÍAS DEL TODO**, puedes moldearlas para darles una forma parecida a las tejas. Como en todas las galletas que contienen frutos secos, puedes ir cambiando los que te indica la receta por otros que te gusten más o que aporten más colorido. Estas florentinas, por ejemplo, quedan muy vistosas con pistachos verdes crudos.



## Pequeños bocados de cabello de ángel

### Ingredientes para unos 50 bocados

375 g de harina floja	20 ml de agua	Cabello de ángel para rellenar
125 g de aceite de oliva	10 g de anís en grano (opcional)	
65 g de anís líquido	Azúcar para rebozar	

Mezcla y trabaja todos los ingredientes con el robot de cocina equipado con la pala accesoria hasta obtener una masa uniforme y blanda.

Pesa porciones de masa de 15 gramos, forma bolitas con ellas y déjalas reposar tapadas con plástico durante 15 minutos.

Calienta el horno a 170-180 °C.

Con un rodillo de pastelería, estira la mitad de las bolitas de masa y pon en el centro de cada una de ellas una porción de cabello de ángel.

Estira el resto de las bolitas de masa y tapa con ellas las anteriores para formar bocaditos. Aprieta bien los bordes para que el cabello de ángel no salga durante la cocción.

Pon los bocaditos en una bandeja de horno forrada con papel sulfurizado, dejándolos separados, y hornéalos a 170 °C durante 15 minutos.

Cuando salgan del horno, y antes de que se enfrien, rebózalos con abundante azúcar en grano. Si lo hicieras una vez enfriados, el azúcar no se pegaría a los bocaditos.

**CON ESTA MISMA MASA PUEDES PREPARAR** los típicos «pâtissets de Tortosa».

Elabora tortitas estirando las porciones de masa hasta que queden muy finas. Verás que obtienes unas tortitas de anís con una textura muy particular.



Tiempo de preparación: 15 minutos    Reposo: 30 minutos    Dificultad: muy fácil

## Galletas crujientes de limón y amapola

### Ingredientes para unas 50 galletas

200 g de harina de maíz	100 g de huevo
100 g de fécula de patata	100 g de aceite de oliva
Sal	25 g de semillas de amapola
10 g de impulsor o levadura química	Huevo batido para pintar
1 limón	Semillas de amapola para espolvorear

Calienta el horno a 170-180 °C.

Mezcla la harina de maíz, la fécula de patata, la sal, el impulsor y la piel del limón rallada bien fina. Con la pala accesorio del robot de cocina o una espátula flexible, trabaja la mezcla añadiendo el huevo y el aceite de oliva.

A continuación incorpora el zumo del limón y las semillas de amapola.

Forma una masa, estírala y déjala reposar en la nevera tapada con film transparente durante 30 minutos.

Pasado este tiempo, vuelve a estirar la masa hasta obtener una lámina de medio centímetro de grosor. Con un cuchillo fino corta rectángulos de masa del tamaño que desees y deposítalos sobre una bandeja de horno cubierta con papel sulfurizado.

Pinta las galletas con huevo ligeramente batido con una pizca de sal y espolvoréalas con semillas de amapola.

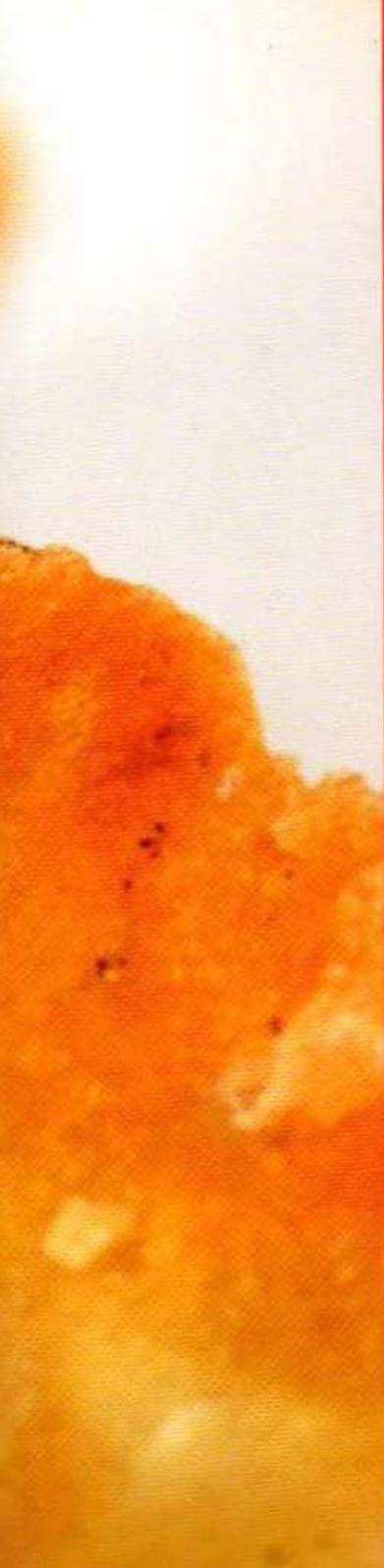
Hornea las galletas a 190 °C durante 15 minutos aproximadamente.

**SUSTITUYE EL LIMÓN POR** una naranja y las semillas de amapola por sésamo, semillas de lino o cualquier otra semilla que te guste. Con la misma receta, tendrás unas galletas muy diferentes.

Estas galletas están especialmente pensadas para los celíacos, ya que ninguno de sus ingredientes contiene gluten.







## **PASIÓN DE GALLETAS**

Ingredientes inusuales que dan un toque distintivo a estas creaciones deliciosas.

## Galletas de coco pasión

### Ingredientes para unos 50 galletas de coco

Para la masa de los biscuits:	140 g de harina floja	Sal
140 g de mantequilla pomada	10 g de impulsor o levadura química	Para la crema de la pasión véase la pág. 88
400 g de azúcar molido		
100 g de huevo entero	210 g de coco rallado	

Calienta el horno a 190-200 °C.

Mezcla la mantequilla pomada (blanda pero no derretida) y el azúcar molido con la ayuda de una espátula flexible o el robot de cocina con la pala accesoria, hasta obtener una masa homogénea y sin grumos. Trabájala enérgicamente con el fin de airearla lo máximo que puedas.

Agrega los huevos a temperatura ambiente de uno en uno y sin dejar de remover. Es posible que la mezcla se corte ligeramente. Esto se resolverá en cuanto añadas la harina.

Una vez incorporados todos los huevos, añade la harina mezclada con el impulsor, el coco rallado y la sal. Remueve y trabaja la masa hasta que tenga un aspecto bonito, homogéneo y liso.

Divide la masa en 2 o 3 partes y, con las manos, forma cilindros de unos 4 centímetros de diámetro. Envuelve estos cilindros de masa en film transparente y reservalos en la nevera.

Cuando la masa haya adquirido consistencia, corta rebanadas de medio centímetro de grosor y ve poniéndolas sobre una bandeja de hornear forrada con papel sulfurizado.

Hornea las galletas a 190 °C durante 8 minutos o hasta que se doren ligeramente.

Una vez frías, y con ayuda de una manga pastelera con boquilla lisa y pequeña, coloca un punto de crema de la pasión en la parte plana de la mitad de las galletas. Tápalas con el resto de las galletas a modo de sándwiches.

Con un cedazo fino, espolvorea las galletas de coco pasión con azúcar molido.

**PARA QUE SE CONSERVEN DURANTE UNOS DÍAS**, guarda las galletas en un bote o caja cerrada herméticamente. No las rellenes hasta que no vayas a servir las, ya que la humedad de la crema las reblandecería excesivamente.

Puedes cambiar el relleno por una crema de chocolate, o probar la combinación de las dos cremas, que también resulta exquisita.



## Galletas de chocolate y caramelo

### Ingredientes para unas 50 porciones

120 g de mantequilla pomada	15 g de impulsor o levadura química	120 g de chocolate blanco en gotas
300 g de azúcar mascabado (de caña)	Sal	200 g de caramelos blandos de café con leche
150 g de huevo entero	La pulpa de una vaina de vainilla	
315 g de harina floja	120 g de chocolate negro en gotas	

Calienta el horno a 170-180 °C.

En un batidor con la pala accesoria o a mano con una espátula flexible, mezcla la mantequilla pomada con el azúcar mascabado hasta obtener una masa esponjosa y homogénea.

Incorpora los huevos de uno en uno, removiendo hasta que se fundan en la mezcla.

Añade la harina con la sal y la vainilla y trabaja el conjunto hasta que todos los ingredientes estén íntimamente ligados. No hagas más trabajo del necesario.

Trocea los caramelos de café con leche y mézclalos con las gotas de chocolate. Reserva una parte de la mezcla, agrega el resto a la masa y remueve para incorporar todo.

Forra un molde cuadrado o redondo con papel sulfurizado y píntalo con mantequilla fundida. Esta operación es importante para no tener problemas en el momento de desmoldar.

Vierte la masa en el molde y, con una espátula, alísala ligeramente para aplanarla. Esparce por encima los trozos de caramelo y chocolate reservados.

Hornea la masa hasta que en el centro del molde esté perfectamente cocida. Lo podrás comprobar introduciendo un cuchillo de punta fina en el centro; si el cuchillo sale seco, significa que el centro de la pieza está bien cocido.

Cuando la pieza esté fría, sácala del molde y córtala en triángulos si usaste un molde redondo o en rectángulos si lo usaste cuadrado. Procura que los trozos no sean demasiado grandes.

**PUEDES SUSTITUIR LA MEZCLA DE CHOCOLATES POR FRUTOS SECOS TOSTADOS** o por almendras garrapiñadas. Si guardas los trozos de galleta en un bote cerrado herméticamente, se mantendrán en perfectas condiciones durante más de una semana.



Tiempo de preparación: 20 minutos    Reposo: 1 hora    Dificultad: fácil

## Tejas de almendra con pannacotta

### Ingredientes para unas 50 tejas

25 g de granillo de almendra	50 g de harina de almendra	Pannacotta véase la receta en la pág. 89
100 g de mantequilla	100 g de azúcar en grano	Mermelada de fresa
50 g de harina floja	150 g de claras de huevo	

Calienta el horno a 170-180 °C.

Tuesta el granillo de almendra durante 15 minutos, removiéndolo de vez en cuando, y déjalo enfriar.

Derrite la mantequilla al fuego o al microondas.

Mezcla la harina floja, la harina de almendra y el azúcar y, con la ayuda de un batidor, incorpora las claras de huevo hasta formar una masa semilíquida.

Añade la mantequilla y el granillo de almendra y sigue trabajando la masa hasta obtener una mezcla homogénea. Déjala reposar en la nevera durante 1 hora.

Coge cucharaditas de masa y colócalas en una bandeja de horno cubierta con papel sulfurizado, dejando un espacio entre cada futura teja.

Hornea las tejas a 180 °C hasta que los bordes estén dorados.

Con las galletas todavía calientes (si dejas que se enfrién quedarán crujientes y rígidas, y no podrás moldearlas) dales la forma de teja característica apoyándolas firmemente sobre el rodillo de pastelería.

Con un cortapastas redondo, corta porciones de pannacotta y, con una cuchara, pon un poco de mermelada de fresa por encima. Acaba decorando la pannacotta con una teja de almendra.

**LA PANNACOTTA COMBINA BIEN CON MUCHOS INGREDIENTES**, como otros tipos de mermelada, crema de limón o naranja, crema de chocolate o fruta fresca. Realiza tus combinaciones preferidas y siempre sorprenderás a tus invitados.

No hornees demasiadas tejas de golpe, pues no te daría tiempo a darles la forma a todas antes de que se enfrién, así que no llenes demasiado las bandejas y espera 2 minutos antes de meter la siguiente bandeja en el horno.



## Otras elaboraciones

### CREMA DE LA PASIÓN

150 g de puré de fruta de la pasión

½ limón

100 g de azúcar en grano

40 g de maicena

100 g de yema de huevo

50 g de mantequilla

Pon a calentar a fuego lento el puré de fruta de la pasión, el zumo de medio limón, el azúcar en grano y la maicena.

Añade las yemas de huevo y cuece el conjunto sin dejar de remover con un batidor hasta que la crema se espese.

Retira del fuego y añade la mantequilla fría y cortada en trozos pequeños.

Acaba de remover para su total incorporación.

Deja la crema toda la noche en la nevera para que tome cuerpo y consistencia.

### CREMA DE LIMÓN

200 g de mantequilla

250 g de azúcar en grano

la piel de 4 limones rallada fina

175 g de zumo de limón

150 g de huevo

Pon la mantequilla, el azúcar y la ralladura de limón en un cazo al fuego y deja que se fundan el azúcar y la mantequilla, removiendo mientras tanto.

Añade el zumo de limón y seguidamente los huevos.

Trabaja el conjunto con un batidor hasta que la mezcla cuaje y se espese.

## **PANNACOTTA**

500 ml de nata líquida

100 g de azúcar (opcional)

5 hojas de gelatina

Introduce las hojas de gelatina en agua fría y déjalas en remojo durante 30 minutos. Escúrrelas pasado este tiempo.

Pon a calentar la nata líquida junto con el azúcar sin que llegue a hervir. Añade las hojas de gelatina escurridas y remueve para que se disuelvan.

Llena un molde cuadrado con la mezcla de nata líquida y gelatina, procurando que esta forme un espesor de como mínimo 1 centímetro y medio.

Déjalo en la nevera hasta el día siguiente para que la pannacotta adquiera cuerpo.

Extrae la pannacotta del molde y córtala en porciones redondas o cuadradas, de la medida que desees.



## Consejos y trucos

Antes de empezar a preparar una receta, comprueba que tienes todos los ingredientes necesarios. Pégalos escrupulosamente, así te asegurarás que el resultado sea siempre regular y evitarás sorpresas.

Saca la mantequilla de la nevera dos horas antes de empezar a trabajarla. Si se te olvida hacerlo, ablándala calentándola en el microondas para que tenga una textura pomada.

Cuando la harina o el azúcar molido que vayas a utilizar tengan grumos, tamízalos.

Usa huevos que estén a temperatura ambiente.

Una vez tengas la masa hecha, déjala enfriar en la nevera envuelta en film transparente antes de empezar a cortar las galletas.

Espolvorea el mármol de la cocina con un poco de azúcar molido antes de aplanar la masa con el rodillo de pastelería, de este modo la masa no se pegará. Si ves que la masa se ablanda demasiado, envuélvela en film transparente y ponla de nuevo en la nevera.

Cuando pongas las galletas en la bandeja de horno, colócalas lo bastante separadas para que se puedan cocer bien y no se peguen si crecen durante la cocción. No olvides cubrir la bandeja con papel de cocción o una lámina de Silpat.

Observa el horno al cocer las primeras galletas para determinar exactamente cuál es la temperatura que necesita.

Deja enfriar la bandeja de horno antes de poner otra tanda de galletas para cocer.

No envases las galletas si todavía están calientes.

La masa preparada con la mayoría de las recetas de este libro admite bien la congelación. Puedes congelarla en pequeños bloques para ir cortando galletas conforme las quieras ir cociendo. En el caso de las galletas de manga, va bien congelarla masa dentro de la manga pastelera. En cualquier caso, envuelve la masa en film transparente antes de meterla en el congelador. Déjala descongelar a temperatura ambiente antes de trabajarla.

Prueba a preparar en el mismo día varios tipos de masa para congelarlos. Etiqueta bien cada paquete con el nombre de la galleta que corresponda. Te asegurarás una buena variedad de galletas y acabarlas te resultará muy fácil y rápido.

# Índice de ingredientes

aceite de oliva, 76, 78  
almendras, 20, 32, 56, 86  
    garrapiñadas, 44, 84  
    harina de, 86  
amapola, semillas de, 78  
anís, 76  
avellanas, 44  
avena, copos de, 68  
azúcar, 10  
    demerara, 11, 62  
    en grano, 30, 52, 56, 58,  
    88  
    mascabado, 11, 30, 70, 84  
    molido, 11, 24, 28, 32, 34,  
    36, 42, 44, 46, 48, 50,  
    68, 74, 76, 82, 89  
    moreno o de caña, 11, 40,  
    64, 68  
  
cabello de ángel, 76  
cacao en polvo, 44, 48  
canela, 11, 70  
caramelos de café con leche,  
    84  
cebolla caramelizada, 40  
chocolate, 20, 24, 36, 44, 46,  
    52, 56, 68, 82, 84, 86  
clavo, 11  
coco rallado, 32, 56, 82  
colorante alimentario, 36

fécula de patata, 78  
frambuesa, mermelada de, 46  
fruta de la pasión, 52, 82, 88  
fruta fresca, 86  
frutos secos, 14, 15, 58, 68,  
    74, 84  
  
gelatina, 89  
germen natural, 70  
guacamole, salsa de, 64  
  
harina  
    de centeno, 64  
    de maíz, 78  
    de espelta, 68  
    integral, 70  
    suave, 8, 22, 24, 28, 30, 32,  
    34, 36, 40, 42, 44,  
    46, 50, 52, 58, 62, -70,  
    82, 84, 88  
huevos, 20, 22, 24, 28, 32, 34,  
    36, 40, 42, 44, 46, 48, 50,  
    52, 56, 58, 62, 64, 68, 78,  
    82, 84, 86, 88  
  
impulsor o levadura química,  
    11, 44, 58, 62, 78, 82, 84  
  
jengibre, 11  
  
leche, 50

levadura química véase  
    impulsor  
limón, 50, 52, 78, 86, 88  
ralladura de, 11, 40, 44, 62, 88  
  
maicena, 46, 52, 88  
mantequilla, 8, 22, 24, 28, 30,  
    32, 34, 36, 40, 42, 44, 46,  
    50, 52, 56, 62, 64, 68, 70,  
    82, 86  
mazapán, 58  
miel, 70  
  
naranja, 78, 86  
    confitada, 48  
    ralladura de, 11, 40, 44  
nata, 30, 74, 89  
nuez moscada, 11, 62, 70  
  
pasas de Corinto, 28  
pimienta negra, 70  
pimiento rojo, 40  
piñones, 30, 40, 44, 74  
pistachos, 20, 44, 48, 74  
praliné de avellanas, 42  
  
queso fresco, 50, 62  
  
ron, 28  
  
sésamo, 40, 48



Peabody & LTC

