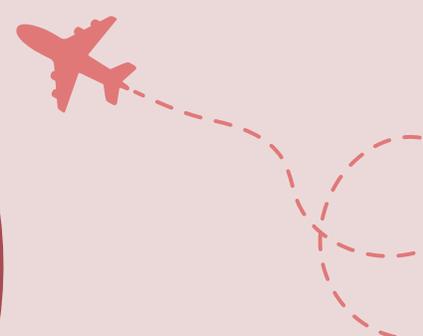




Hechas con amor
Galletas
en las cocinas del mundo



#cookpadkitchentour
#horneaconamor



Galletas con corazón de mermelada



Ingredientes

- 115 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 60 g de azúcar glass/azúcar glas
- 1 yema de huevo
- 1/2 cucharadita de extracto de vainilla
- 15 g de maicena/maicena
- 140 g de harina para todo uso
- pizca de sal
- 1/4 taza de mermelada de fresa u otro tipo de mermelada

[Receta original](#)



Pasos

1. Precalienta el horno a 350F. Mientras forra una bandeja con papel de horno.
2. En una batidora, usando el accesorio de paleta o en un tazón grande con batidora de mano, bate la mantequilla y el azúcar durante 1-2 minutos. Comenzará a ponerse esponjoso y cambiará a un color más claro.
3. Agrega la yema de huevo con el extracto de vainilla y mezcla bien. Luego agrega la harina y la sal y mezcla hasta que estén combinados.
4. Haz 12 bolas de masa para galletas.
5. Usando la punta de una cuchara o el pulgar, presiona inmediatamente los centros de las galletas hacia abajo en forma de cruz para formar un pequeño corazón.
6. Si esperas demasiado para presionar, las galletas comenzarán a agrietarse. Llena los corazones con mermelada y hornea las galletas durante 10 a 12 minutos en la bandeja para hornear preparada. Los bordes apenas comenzarán a dorarse.
7. Una vez listas deja que las galletas se enfríen en una bandeja para hornear durante 5 minutos y luego pásalas a una rejilla para que terminen de enfriarse. ¡Disfrutar!



Galletas de limón



Ingredientes

- 200 g de harina de almendras
- 60 g de clara de huevo
- 1/2 jugo de limón + ralladura
- 100 g de eritritol

Receta original



Pasos

1. Precalentar el horno a 200 grados.
2. En un bol batir la clara de huevo con el edulcorante, la ralladura y el zumo de medio limón.
3. Agrega la harina de almendras y mezcla.
4. Divide en partes iguales y colócalas sobre el papel de horno dándoles forma con las manos ligeramente mojadas.
5. Hornea durante unos 10/12' y luego déjalo enfriar.
6. Para el efecto blanco, cubre las galletas con: harina de coco, proteína en polvo o azúcar glas.

Alfajores de maizena



Ingredientes

Tapitas:

- 100 g azúcar
- 100 g manteca a temperatura ambiente
- 2 huevos (3 si son muy pequeños)
- 1 cdta esencia de vainilla y/o ralladura de cáscara de medio limón
- 200 g harina leudante
- 200 g fécula de maíz

Relleno:

- 400 g dulce de leche repostero
- Coco rallado



Pasos

Receta original



1. Cremar la manteca con el azúcar y la esencia. Agregar los huevos, de a uno por vez. Una vez bien integrados, agregar tamizadas la harina y la fécula. Mezclar sin amasar.
2. Envolver en film o bolsita de nylon y llevar a la heladera por 30 minutos, aproximadamente.
3. Precalentar el horno a temperatura media.
4. Enharinar mesada y palote ligeramente. Estirar la masa de un espesor de medio centímetro más o menos.
5. Cortar con cortante circular. Sugerido entre 5 y 6 cm de diámetro.
6. Colocar sobre placa antiadherente o papel para horno o fuente enmantecada y enharinada. Juntar los recortes de masa, sin amasar, y volver a cortar.
7. Llevar a horno medio precalentado por aproximadamente 10 minutos. La superficie debe quedar pálida.
8. Retirar y esperar a que enfríen para retirarlos de la fuente, ya que quedan muy quebradizos.
9. Una vez fríos, unir dos tapitas con cantidad de dulce de leche a gusto. Hacerlos rodar por coco para que se adhiera al dulce.

Macarons de lemon curd

Ingredientes

Macarons:

- 35 gramos clara de huevo a temperatura ambiente (1 huevo)
- 45 gramos azúcar granulada
- Colorante alimentario en polvo de color amarillo
- 40 gramos azúcar en polvo
- 40 gramos polvo de almendras

Lemon curd:

- 15 cl jugo de limón (aprox 2 limones)
- 1 huevo
- 75 gramos azúcar granulada
- 1 cucharada harina de maíz
- 40 gramos mantequilla ablandada



Receta original

Pasos



1. Batir los 35g de clara de huevo y añadir el azúcar en 2 veces, una cuando las claras estén espumosas y otra cuando estén en forma de "pico de pájaro", añadir al mismo tiempo el colorante, reservar en frío.
2. Mezclar el azúcar glas y el polvo de almendras, tamizar esta mezcla, añadirla al merengue incorporándola como una mousse, hasta formar una cinta pero no muy líquida y poner en una manga pastelera.
3. Dejar reposar durante 30 minutos. Cocción: 2 a 3 minutos a 150 grados y 10 a 12 minutos a 100 grados. Si las cáscaras se agrietan en la parte superior, agregue un recipiente con agua al horno.
4. Calentar el jugo de limón 🍋, blanquear el huevo y el azúcar luego agregar la maicena.
5. Vierte el limón caliente sobre la mezcla de huevo, azúcar y almidón y vuelve a poner al fuego para espesar, revolviendo todo el tiempo, agrega la mantequilla ablandada cuando la mezcla se haya enfriado un poco.
6. Mete la crema de limón en una manga y rellena los macarons... ¡Disfruta! 😊

Bagels de mantequilla

Ingredientes

- 125 gramos mantequilla o margarina
- 125 gramos crema agria
- 270-300 gramos harina
- 200 gramos dulce de leche (o mermelada espesa / relleno espeso de semillas de amapola / cerezas)
- 50 gramos azúcar en polvo para espolvorear

[Receta original](#)



Pasos

1. Triturar la mantequilla o margarina a temperatura ambiente con un tenedor.
2. Añade crema agria y mezcla.
3. Añade el polvo para hornear y la harina (primero añade 240 g, y luego añade poco a poco más, dependiendo de la harina puedes necesitar más o menos), amasa la masa.
4. Divide la masa en 2 partes.
5. Enrolla cada parte en una capa y divídala en 12 partes.
6. Unta leche condensada u otro relleno de tu preferencia en el borde de la masa y enrolla el bagel. Es importante que el relleno sea espeso para que no se escape.
7. Transfiera los productos a una bandeja para hornear forrada con papel pergamino.
8. Cocine en el horno precalentado a 180 grados durante 30-35 minutos hasta que estén dorados.
9. Espolvoree los bagels calientes con azúcar en polvo.

Delicioso ❤️

Brazeq sirio



Ingredientes

- 1 kilo harina
- 1 taza azúcar
- Una taza de agua
- Medio kilo de mantequilla

Para cubrir:

- sésamo
- 2 cucharadas de azúcar
- Tres cucharadas de almíbar
- 2 cucharadas de agua
- Pistachos rallados

[Receta original](#)



Pasos

1. Después de tamizar la harina, agrégala a un recipiente hondo, agrega la mantequilla, mezcla la harina y la mantequilla y déjela reposar durante una hora.
2. Mezcla una taza de azúcar con agua fría hasta que el azúcar se disuelva
3. Añade agua y azúcar a la harina y revuelve, sin amasar. Deja en el frigorífico media hora o más, según se desee.
4. Cortar la masa en pequeños discos y sumergir un lado en pistachos y el otro lado en sésamo.
5. Meter al horno a 160 grados hasta que se doren. ¡Disfruta!

Galleta turca de red velvet

Ingredientes

- 1 taza y 3/4 de harina blanca
- 110 gramos mantequilla
- 2 uds. Huevo grande
- 1 taza Azúcar
- 1/4 taza Cacao en polvo (preferiblemente cacao holandés ligero)
- 1 ½ cucharadita de extracto de vainilla (o 1/2 cucharadita de vainilla en polvo)
- 1 y medio 1 cucharadita de polvo para hornear
- 1 y 1/2 cucharadita de colorante alimentario rojo
- 1/4 cucharadita Sal



[Receta original](#)



Pasos

1. En un tazón, mezcle 1 y 3/4 tazas de harina blanca, 1/4 taza de cacao en polvo, 1,5 cucharaditas de polvo para hornear y 1/4 de cucharadita de sal.
2. Batir 110 gramos de mantequilla y 1 taza de azúcar con una batidora eléctrica hasta obtener una mezcla suave y esponjosa
3. Una vez que la mantequilla y el azúcar estén completamente mezclados, agregue 2 huevos grandes, 1,5 cucharaditas de extracto de vainilla y 1,5 cucharaditas de colorante rojo para alimentos al tazón y mezcle nuevamente hasta que los ingredientes estén suaves.
4. Añade poco a poco la mezcla de harina y los ingredientes secos y mezcla a baja velocidad hasta obtener una masa suave. Llevar a la nevera 3-4 horas.
5. Sacar la masa del refrigerador y formar bolitas de 2,5 a 3 centímetros de diámetro. Pasar cada bolita de masa dos veces por el bol con azúcar glass hasta cubrir completamente toda la superficie. Colocar las bolitas de masa a 5 centímetros de distancia entre sí para que no se peguen durante el horneado.
6. Hornear a 180° durante 15-20 min.

★ Fácil * Galletas de mantequilla de matcha ★

Ingredientes

- 110 gramos mantequilla
- 60 gramos azúcar
- 1 yema
- 140 gr harina para repostería
- 10 gr matcha



[Receta original](#)



Pasos

1. Mezcle la harina y el matcha con un batidor. Ponga la mantequilla a temperatura ambiente y el azúcar en un bol.
2. Mezclar bien hasta que la mezcla quede blanca. Añade la yema de huevo.
Mezclar todo junto 🎵
3. Añade la harina para repostería y el matcha del paso ①. Mezclar suavemente 🎵
4. Envuélvalo en film transparente y déjelo reposar en el refrigerador o el congelador durante 30 minutos a una hora.
5. Córdalo al grosor deseado. Hornear a 170 grados durante 20 a 25 minutos.



cookpad

