

Matias Chavero

40 RECETAS

Galletitas

The image features a stack of chocolate cookies with a white filling. One cookie is broken in half, revealing the thick, creamy filling. In the background, there is a glass of milk and a red and white striped object, possibly a piece of fabric or a decoration. The overall scene is set on a light-colored surface.

Galletitas dulces, saladas, sin gluten y veganas

RECETA EN 4 PASOS

34 36 40 55

INTRODUCCION

**GALLETITAS
DULCES**

**GALLETITAS
SALADAS**

**GALLETITAS
SIN GLUTEN**

**GALLETITAS
VEGANAS**



- Todos los derechos reservados ©
- Prohibida su reproducción.

INTRODUCCION

En este nuevo ebook o recetario digital, vas a encontrar todo lo necesario para preparar budines para tu familia o para vender, con todas las técnicas, con las explicaciones claras y sencillas.

Para obtener un mejor resultado lo mejor es usar manteca/mantequilla, la margarina se puede usar pero el sabor no es igual.

Las galletitas no tienen ningún tipo de conservante por eso no van a durar más de 7 días las que tienen relleno. Las galletitas normales duran 15 días.

Lo importante de hacer galletitas es no amasar de más, para que no queden duras. Espero disfruten de este ebook.



Galletitas dulces



GALLETITAS MERENGADAS

Ingredientes:

Masa:

Harina 0000 180 g

Azúcar impalpable 75 g

Manteca/mantequilla 100 g

Yema 1

Relleno:

Gelatina sin sabor 10 g

Agua 40 ml (gelatina)

Azúcar 125 g

Agua 100 ml (almíbar)

Glucosa 1 cda

Colorante rosa c/n

Esencia de frutilla c/n

Coco rallado c/n

Procedimiento:

- Para la masa batir la manteca a punto pomada con el azúcar impalpable por 5 minutos.
- Agregar la esencia de vainilla.
- Agregar la yema batir por 2 minutos mas.
- Incorporar la harina, mezclar hasta formar la masa.
- Envolver en papel film. Guardar en la heladera 1 hora.
- Estirar la masa de 2 mm de espesor.
- Cortar de las formas deseadas.
- Colocar las galletas en una placa enmantecada y enharinada.
- Cocinar en un horno precalentado a 180° por 10 minutos.
- Para el relleno hacer un almíbar con el azúcar y el agua. Dejar a fuego suave hasta llegar a los 120° (es cuando las burbujas del almíbar tardan en explotar).
- Mientras se hace el almíbar, hidratar la gelatina sin sabor en 70 ml de agua.
- Colocar en un bol grande y volcar el almíbar, batir continuamente por 10 minutos.
- Agregar la esencia de frutilla y el colorante, batir para integrar, cuando notamos que la preparación se vuelve espesa y a la batidora le cuesta batir, ese es el punto del relleno.
- Colocar en una manga pastelera con boquilla lisa.
- En una tapita colocar un poco del relleno, por encima agregar otra tapita, hacer una leve presión y pasar el borde de la galletita por coco rallado.



DIFICULTAD
FACIL



PORCIONES
16



DURACION
4 DIAS

FIN DE VISTA PREVIA

¿Quieres leer más?

**Obtén el libro completo en
mi página web**

MatiasChavero.com

