

GALLETAS “ROSAS DEL DESIERTO”

Receta para 25 unidades aproximadamente

Dificultad: baja

Preparación: 30' + 15' (cocción)

COSTO: B/. 3.00 aproximadamente



Ingredientes

Harina: 125 g (o 65 g de harina + 60 g de almendras reducidas a harina)

Hojuelas de maíz: 100 g aproximadamente

Huevos: 1

Mantequilla: 90 g

Levadura en polvo (polvo para hornear): 8 g (una cucharadita y medio)

Azúcar: 75 g

Sal: 1 pizca

Esencia de vainilla: 5 g (1 cucharadita)

Preparación

Corta la mantequilla en cubitos y déjala ablandar a temperatura ambiente. Bate la mantequilla en un bol con el azúcar, la pizca de sal y la esencia de vainilla hasta que se ponga espumosa y de color claro. Siguiendo batiendo, agrega el huevo.

Añade al compuesto la harina y la levadura tamizadas, 50 g de hojuelas de maíz y mezcla bien con una cuchara de palo.

Coge la masa con una cuchara, y déjala caer en las hojuelas de maíz. Cubre la masa con las hojuelas y pon tu “rosa” en la bandeja para hornear, que habrás forrado con papel de horno (papel pergamino o parchment paper). El propósito de usar papel pergamino al hornear es doble: el primero es evitar que el artículo se pegue y el segundo es actuar como manija para levantar el artículo horneado de la asadera. Si no tienes papel para hornear, puedes utilizar una placa resistente al calor a base de silicona o engrasar con mantequilla la placa que tienes.

Sigue así hasta acabar la masa, colocando las galletas en la bandeja a una distancia de unos 4-5 centímetros la una de la otra, para que no se peguen cuando suban en el horno.

Por fin hornea las galletas en el horno precalentado a 180°C durante 10-15 minutos, hasta que se pongan de color ámbar. Páselas a una rejilla para dejarlas enfriar y, si lo deseas, espolvorea las galletas con azúcar micro pulverizada.

Conserva las galletas en un envase de lata o en un recipiente herméticamente cerrado.

Variantes: puedes añadir a la masa pasas, nueces o utilizar hojuelas de maíz con chocolate.