

Y mi receta de hoy es

Galletas "vuelta al cole" c/peladillas

INGREDIENTES :

200 g de harina normal (podeis sustituirla por harina de arroz o sin gluten)

Una pizca de sal

1 cucharita de levadura en polvo

5 g de azúcar vainillado + 75 g de azúcar moreno (80 grs total)

125 g de mantequilla sin sal a temperatura ambiente

(podeis sustituirla por margarina sin lactosa)

Un puñado de peladillas

ELABORACIÓN :

1. Echamos el azúcar moreno y el azúcar vainillado y le damos unos 5-10 sgs a velocidad 5-10 progresivamente. De esta manera "glasearemos" un poquito este tipo de azúcar tan granulada y así evitaremos que se noten demasiado los gránulos al morder la galleta.

2. Por el bocal añadimos la mantequilla y a temperatura 37° batimos a velocidad 3 1/2 hasta que veamos que se nos está formando una masa homogénea y cremosa. No batir demasiado, para no dejar la mantequilla líquida. No más de un minuto

3. Añadimos los 10 grs de aroma de vainilla

4. Por último nos queda echar la harina, una pizquita de sal y una cucharita de levadura en polvo. Lo vamos echando poquito a poco y ya mezclamos 30 sg a velocidad 6.

5. Para que todo se mezcle muy bien yo le doy unos 30 sgs extra con el botón de "velocidad Espiga"(dibujito del trigo) La masa tiene que quedar con grumitos como si de un crumble se tratara.

NOTA: Tanto la harina de arroz como la margarina sin lactosa, la podeis encontrar en Mercadona o en grandes superficies.

S&G
by Marietta