

Galletas Lotus

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Galletas · Procedencia: Mesacamilla · Raciones / personas: 40 · Autor: Mavillum

INGREDIENTES

200 gr	Harina de arroz
80 gr	Harina de arroz — integral
80 gr	Harina de trigo sarraceno
40 gr	Maicena
160 gr	Azúcar moreno
80 gr	Azúcar invertido
120 gr	Mantequilla — blanda
50 gr	Agua — fría
2 gr	Canela molida — (1 cdita)
1 gr	Jengibre — en polvo (½ cdita)
0,40 gr	Nuez moscada — (una pizca)
0,40 gr	Clavo — molido (una pizca)
4 gr	Sal — (1 cdita)
6 gr	Bicarbonato — (½ cdita)

ELABORACIÓN

Thermomix
Triturar mantequilla y azúcares

Poner la mantequilla, el azúcar moreno y el azúcar invertido en el vaso.30 seg / vel 3 / sin temperatura

Añadir agua y especias

Agregar el agua fría, la canela, el jengibre, la nuez moscada, el clavo molido y la sal.20 seg / vel 3 / sin temperatura

Incorporar las harinas y bicarbonato

Añadir la harina de arroz blanco, harina de arroz integral, harina de trigo sarraceno, maicena y el bicarbonato. 30 seg / vel 4 / sin temperatura

Terminar de mezclar con espátula si es necesario hasta que quede una masa homogénea

Reposo de la masa

Formar una bola, envolver en film y refrigerar 1 h

Formado y horneado

Estirar la masa entre dos papeles de horno a 3 mm de grosor

Cortar las galletas con cortapastas rectangular o cuadrado

Hornear a 170 °C (calor arriba-abajo) 12–15 min hasta que estén doradas

Enfriar en rejilla; endurecen al enfriar

KitchenAid con pala

Batir la mantequilla, el azúcar moreno y el azúcar invertido con la pala K -> 2–3 min / vel 2–3 hasta que quede cremoso

Añadir el agua fría y las especias (canela, jengibre, nuez moscada, clavo molido, sal) -> mezclar 30 seg / vel 2

Incorporar las harinas y el bicarbonato poco a poco -> mezclar 1–2 min hasta masa homogénea

Formar bola, envolver en film -> reposo 1 h en nevera

Estirar entre papeles de horno, cortar y hornear igual que Thermomix

Consejos profesionales:

Cada galleta fina: ~10–12 g después de horneada

Se expanden muy poco (1–2 mm), pero dejar algo de espacio en la bandeja

Para bordes más definidos: congelar la masa estirada 10–15 min antes de hornear