

Galletas integrales (digestiva)

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Galletas · Procedencia: Mesacamilla · Raciones / personas: 30 · Autor: Canela Molida

INGREDIENTES

0

75 gr	Azúcar glass
100 gr	Harina repostería
225 gr	Harina integral
1	Huevos — mediano
75 gr	Mantequilla
0,50 cucharadita/s	Sal

ELABORACIÓN

Horno 200°, 2 placas engrasadas. Tamizar las harinas y la sal, añadir el salvado que quede en el tamiz, cortar la grasa dentro de la harina, en pedacitos del tamaño de guisantes, frotar la grasa con la harina hasta que parezcan migas de pan. Añadir el azúcar y el huevo batido con 4 cdas. de agua. Revolver con un tenedor, amasar para formar una bola de masa sin grietas. Pasar a la mesa enharinada, extender con rodillo también enharinado, hasta 6mm. cortar con un corta pastas de 5 cm. (enharinado). Reunir los recortes y volver a estirar. Hornear 15m. dejarlas 5m. sobre la bandeja para que endurezcan, pasarlas a la rejilla. Se pueden untar con 75 gr. de cobertura de chocolate, con o sin leche fundida.