

Wafers nueces

Tipo de plato: Masas y Postres · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Mar (Argentina)

INGREDIENTES

0	
1	Huevos
150 gr	Azúcar moreno
2,50 cucharada/s	Harina repostería
	Sal
	Levadura
1 cucharadita/s	Vainilla — (esencia)
70 gr	Nueces
	Chocolate Negro — negro y blanco

ELABORACIÓN

La receta de Blanca Cotta

Se trata de unos deliciosos bizcochitos (o galletitas) tan finitos que los podría haber llamado ¡chatitas de nueces! Pues precisamente eso es lo que la palabra inglesa significa: hostia, barquillo... ¿El resultado? ¡Unas dulzuras tentadoras, así de flaquitas y así de crujientes!

PASO 1 (5 MINUTOS)

Antes que nada, tenga en cuenta que con las cantidades indicadas salen aproximadamente 3 docenas de wafers de 6 centímetros de diámetro. Ahora sí, pongamos las manos en la masa: casque el huevo en un bol y bátalo con batidor de alambre hasta que esté bienpumoso. Agréguele de a poco el azúcar negra, mientras continúa batiendo hasta incorporarla toda.

PASO 2 (10 MINUTOS)

Triture las nueces con el palote de amasar, como usted sabe. Una las nueces trituradas al batido anterior y mezcle bien para integrar. Perfume con la esencia de vainilla. Aparte, tamice la harina junto con una pizca de sal y el polvo para hornear. Sume estos ingredientes secos al batido de huevos y nueces y mezcle con movimientos envolventes hasta que todo quede bien integrado.

PASO 3 (15 MINUTOS)

Tome una placa que pueda ir al horno, frótela con un trocito de manteca y enharínela muy bien. Vierta en la placa la mezcla anterior, de a cucharaditas. Sostenga la cucharita en forma vertical para que la pasta vaya cayendo formando un medallón. Hágalo de manera que los medallones de masa queden bien espaciados entre sí para evitar que se peguen unos a otros.

PASO 4 (20 MINUTOS)

Una vez que haya completado la placa con los medallones, llévela al horno caliente y cocínelos aproximadamente 5 minutos, hasta que se noten suavemente dorados. Retire la placa del horno y despegue las galletitas con una espátula mientras aún están tibias. Luego déjelas enfriar sobre una superficie plana. Vuelva a preparar la placa y cocine más wafers de la misma manera.

PASO 5 (25 MINUTOS)

Si quiere trabajar un poquito más... derrita a baño maría chocolate cobertura blanco y negro. Cuando los wafers se hayan enfriado, tome un pincel y pínteles el dorso con el chocolate derretido. A medida que los pinte, vaya apoyándolos sobre placas, con la parte chocolatada hacia arriba. Estaciónelos en la heladera hasta que el chocolate se endurezca. Entonces sí: ¡escóndalos!