

Galletas crujientes de anís y cardamomo

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Galletas · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Maktub

INGREDIENTES

0

3 Huevos — medianos

250 gr Azúcar glass

275 gr Harina repostería

Anís — molido

Cardamomo — molido

ELABORACIÓN

Batir los huevos y el azúcar con la amasadora durante 10 min a velocidad máxima y otro 10 min a velocidad media, es muy importante el tiempo.

Moler el anís y el cardamomo por separado. Cuando los huevos están espumosos añadir el harina y mezclar con la espátula hasta obtener una pasta lisa.

Separar la masa en dos partes y añadir 1 cucharita de anís la mitad de la masa y la otra mitad con 2/3 de cucharadita de cardamomo molido, mezclar bien.

Preparar 2 placas de repostería cubiertas de papel vegetal o silpats Poner la masa en una manga pastelera con boquilla o en la pistola para galletas Mejor con boquilla lisa, pero yo no tengo ahora).

Hacer pequeños redondeles de 3 cm de diámetro y dejar reposar al menos 6 horas (el tiempo de reposo es importante)

Precalentar el horno a 170° C y cocinar alrededor 10mn, no deben quedar demasiado coloreadas por encima. Conservarlas en una caja de metal para que estén crujientes.

Fuente:C. Felder