

Galletas cristal

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

INGREDIENTES

0

200 gr	Harina repostería — (o poner 250gr. si no se tiene harina de arroz)
50 gr	Harina de arroz
125 gr	Mantequilla — muy fría
110 gr	Azúcar
1	Huevos
	Ralladura limón
	Sal
	Caramelos — de colores

ELABORACIÓN

Horno precalentado a 180°.

Poner en el vaso de la TH en este orden: las harinas, la mantequilla en trocitos pequeños, el azúcar, la sal, el aroma y el huevo. Mezclar 15 segundos a velocidad 6 hasta que vea que está bien amasado.

Dejar enfriar en el frigorífico al menos 4 horas

Extienda la masa entre dos papeles vegetales en una plancha de $\frac{3}{4}$ cm de grosor y corte en formas deseadas y volver a cortar con otro cortador el motivo central y separa.

Pasarlas a la bandeja para el horno. Poner el caramelo triturado en el centro. Hornear 10 minutos.

Dejar enfriar antes de retirarlas de la bandeja

Si el caramelo es pequeño o el motivo central grande no hace falta triturar el caramelo.