

Base de galletas Especiadas

1ero. Ciclo S: Dirección cocina.

IES Villamarín

Nº PAX	Indef	Tipo de servicio: Cata	DIFICULTAD // Fácil
Cantidad	Unid	INGREDIENTES	FOTOGRAFÍA
1.000	g	Harina	
500	g	Mantequilla	
250	g	Azúcar	
4	Unid	Huevos	
10	g	Sal	
15-20	g	Espicias al gusto*	
UTILES Y HERRAMIENTAS			
			Mezcladora
			Bandejas de horno
			Rodillo
			Boles
			Film

ELABORACIÓN

Prelaboración:

1-Precaentar el horno a 170°C.

Elaboración:

- 1- En un tambor para mezcla verter la azucar, la matequilla y los huevos.
- 2- Cremar la mezcla y agregar lentamente la harina y la sal.
- 3- Retirar la masa resultante y filmar. Reservar en cámara un mínimo de una hora.
- 4- Estirar la masa con ayuda de un rodillo.
- 5-Cortar con cortapastas en la forma que se quiera.
- 6- Dejar en una bandeja de horno y hornear durante 20 minutos o hasta obtener un dorado superficial.
- 7- Decorar y dejar enfriar.
- 8- Servir una vez atemperadas

Fase Opcional:

-Debido a que esta es una base de galletas en el momento de amasar se puede agregar la mezcla de especias que se guste para darle aromas y sabores diferentes. Entre 15-20 gramos serán suficientes.

OBSERVACIONES

- * Speculoo: Clavo, cardamomo, pimienta blanca, nuez moscada, canela, jengibre.
- *Galleta de curry y cardamomo
- *Galleta de chocolate especiado picante.