

Galletitas San Valentín



Dificultad: 🍴🍴🍴🍴🍴

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 15min

Tiempo total: 40min , Número de porciones: 6

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/galletitas-san-valentin>

Preparación

Tostar ligeramente en una sartén las almendras en polvo hasta que tomen color dorado. Esperar a que se enfrien para continuar. Mezclar los ingredientes secos: las almendras molidas y la harina, el cacao en polvo, la pizca de sal y una tercera parte del azúcar. Aparte, batir con la batidora la manteca ablandada junto con el resto del azúcar hasta que la crema se blanquee. Mezclar la crema de manteca con el preparado de almendras y cacao hasta obtener una masa homogénea. Formar una bola y envolverla en film plástico. Dejar reposar la masa en la heladera durante 30 minutos. Seguidamente, estirar la masa con un rodillo para dejarla con medio dedo de espesor. Cortar la masa en corazones y ponerlos separadamente sobre una bandeja de horno cubierta con papel manteca. Cocinar las galletas en horno precalentado a 160°C durante 15 minutos. Una vez enfriadas sobre una rejilla, rellenarlas por pares con la crema batida.

Ingredientes

- ✓ 130 grs. polvo de Almendras
- ✓ 130 grs. Azúcar
- ✓ 125 grs. Harina
- ✓ 40 grs. Cacao
- ✓ 130 grs. Manteca
- ✓ 1 poco Crema batida

Categorías

Día Especial, Día de San Valentín, Todo el año, Económico, Frutas, Lácteos y huevos, Exótica, Para/con niños, Familia, Visitas, Desayuno, Snacks, Otro, Dulces

