

Galletón Oreo casero



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 40min , Tiempo de cocción: 25min

Tiempo total: 1 hrs. 5min , Número de porciones: **8**

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/galleton-oreo-casero>

Preparación

En un bol poner la crema de leche junto con el queso crema y el azúcar. Batir con la ayuda de unas varillas de la batidora. Derretir el chocolate blanco en el microondas e incorporarlo poco a poco mientras se sigue batiendo. Una vez batida la crema, dejar reposar en la heladera durante una hora hasta que tome frío y cuerpo. Para la masa de la galleta de Oreo, combinar la manteca y el azúcar en un bol grande, y batir a velocidad media hasta que la mezcla quede suave y esponjosa. Añadir el huevo y la esencia de vainilla. Seguir batiendo hasta que esté bien mezclado todo. En otro bol poner el cacao, la harina, la levadura y la sal y mezclar todo. Incorporar poco a poco a las varillas de la batidora esta segunda mezcla junto a la primera, hasta que quede una masa homogénea. Dividir la masa en dos y colocar cada mitad de la masa entre dos trozos de papel para hornear, para que la masa quede bien estirada. Dejar que la masa se enfríe ya estirada durante unos 20 minutos en la heladera. Pasado este tiempo, poner a precalentar el horno a 180°C y cubrir una bandeja para hornear con papel de horno. Dejar que la galleta se hornee durante unos

Ingredientes

- Para el relleno: 250 cc. Crema de leche
- 125 gramo/s Queso Crema
- 100 gramo/s Chocolate blanco
- 50 gramo/s Azúcar
- Para la galleta: 150 gramo/s Cacao
- 250 gramo/s Harina
- 1/2 paquete/s Levadura instantánea
- 125 gramo/s Manteca a temperatura ambiente
- 120 gramo/s Azúcar
- 1 Huevo
- 1 cantidad mínima Sal
- 1 poco Esencia de vainilla

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día de la Madre, Día Especial, Todo el año, Económico, Lácteos y huevos, Para/con niños, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Postre, Dulces

12 minutos. Una vez tengas las dos masas frías, ayudarse con un cuchillo para hacer la forma redonda de cada una de las partes de la super galleta. Sacar el relleno de crema de la heladera y, con la ayuda de una manga pastelera, rellenar la super galleta. Listo para servir. Disfrute! Fuente: Recetin.com

