RecetaKA

GALLETAS DE MANZANA Y NUECES DEL PRINCIPE BARTOLDO III



Ingredientes para 24 galletas!: 3 manzanas / 2 cucharadas de azúcar morena / canela / 100g de mantequilla / 2 huevos / 100g de azúcar glas / 1 vainilla / yogurt griego natural / 350g de harina / 10g de levadura en polvo / 20gr de nueces trituradas / azúcar glas *(para decorar)*

FRUTOS DE CÁSCARA · CONTIENE GLUTEN · LACTEOS

Elaboración

1. Descorazonar, pelar y rallar las manzanas.
2. Echarlas en un cazo profundo u olla de fondo grueso.
3. Añadir el azúcar morena, la canela, remover bien y cocer durante 10' a fuego medio hasta ablandar perfectamente.
4. En un bol echar la mantequilla, los 2 huevos, la vainilla, el azúcar glas, 3 cucharadas de yogurt. Mezclar e integrar.
5. Añadir el harina y la levadura.
6. Trabajar con las manos dentro del bol hasta lograr una masa uniforme y que no se pegue.
7. Bolear y reservar.
8. En una superficie espolvorear harina poner la mitad de la masa. Reservar la otra mitad
9. Estirar con rodillo a un grosor de 3 mm y procurando una forma aproximadamente circular.
10. Utilizando una tapa de olla de unos 25cm cortar la masa con un cortador o cuchillo. La masa sobrante añadirla a la mitad reservada en el punto 8.
11. Cubrir con una fina capa de manzana caramelizada y espolvorear con nueces trituradas.
12. Con un cortador de pasta hacer 4 cortes radiales (8 porciones) y enrollar cada uno desde el borde hacia el centro formando pequeños 'croissants'.
13. Ir disponiendo las galletas sobre placa de horno forrada con papel.
14. Repetir los pasos 9 a 13 con la otra mitad de la masa.
15. Hornear a 200º durante 20' o hasta que las galletas empiecen a dorarse.
16. Retirar y una vez atemperadas espolvorear con azúcar glas.

Red de Escuelas de Cocina Infantil

Nota: *Al cocinar los niños tendrán que realizar tareas que no siendo realizadas con cuidado, conllevan riesgos (cortar, hervir, pelar...). Aunque en La Escuela aprenden a realizarlas con prevención, es importante que en casa los padres* ***supervisen, ayuden y se diviertan*** *cocinando con los niños*

Red de Escuelas de Cocina Infantil