

Galletas rellenas de caramelo



TIEMPO

1 hr y media



RENDIMIENTO

10 galletas



DIFICULTAD

Fácil

INGREDIENTES

- ☐ 170 gr Mantequilla sin Sal
- ☐ 110 gr Azúcar Mascabado
- ☐ 40 gr Azúcar Refinada
- ☐ 310 gr Harina de Trigo
- ☐ 1 pza Huevo
- ☐ 1 cda Bicarbonato
- ☐ ½ cda Sal Fina
- ☐ 120 gr Nuez Tostada
- ☐ 150 gr Chispas de Chocolate
- ☐ 70 gr Salsa de Caramelo Caveeni
- ☐ ½ ENCO tapa de Esencia de Nuez ENCO

PROCEDIMIENTO

1. Mezclar la harina junto con el bicarbonato y la sal. Reservar los ingredientes secos.
2. Utilizaremos el aditamento de pala para trabajar la mezcla.
3. Mezclar la mantequilla junto con el azúcar mascabado y azúcar refinada únicamente hasta incorporar.
4. Agregar la salsa de Caramelo Caveeni junto con la esencia de nuez ENCO y mezclar hasta incorporar completamente.
5. Añadir el huevo y mezclar únicamente hasta integrar.
6. Reducir la velocidad de la batidora e incorporar los ingredientes secos. Mezclar únicamente hasta obtener una masa homogénea.
7. Agregar la nuez tostada y las chispas de chocolate, mezclando únicamente hasta distribuir uniformemente.
8. Porcionar la masa en piezas de aproximadamente 100 g y colocar sobre una charola con papel encerado o tapete de silicón.
9. Llevar al congelador durante 1 hora para favorecer una mejor estructura y controlar la expansión durante el horneado.
10. Hornear a 175 °C durante 17 minutos, o hasta obtener bordes ligeramente dorados y un centro suave.