



Galletitas de naranja con crema de dulce de leche

UNA DELICIOSA RECETA CON PRODUCTOS ILOLAY

Descubrí esta receta de galletitas de naranja y acompañalas con una salsa de dulce de leche suave.



Complejidad



Intermedio

Tiempo



30 min aprox.

Libre de Glúten



No

Vegetariana



Si

Producto ilolay

Simple
Manteca
Clásico

INGREDIENTES



Polvo de hornear



Esencia de vainilla



20 cm3 Jugo de naranja



430 gr Harina 0000 tamizada



260 gr Manteca



Ralladura de naranja



195 gr Azúcar impalpable tamizada



10 gr Crema de leche



10 gr Dulce de leche



Sal fina



4 Yemas de huevo

PREPARACIÓN

1. Tamizar la harina y el polvo de hornear en un bowl (todo esto es "lo seco"). Diluir la sal en el jugo.
2. En un bowl batir el azúcar tamizada y la manteca, agregar las yemas y batir bien.
3. Incorporar el jugo, ralladura, esencia y mezclar bien. Incorporar sin amasar, lo seco en la mezcla de líquidos.
4. Refrigerar la masa envuelta con film plástico mínimo una hora, antes de usarla.
5. Precalentar el horno a 180° C. Estirla sobre una mesa enharinada hasta 1 cm. de espesor y cortar con los diferentes cortantes para masitas.
6. Colocar las masitas sobre una fuente para horno cubierta con papel manteca y hornear entre 10 y 12 minutos. Dejarlas enfriar sobre una rejilla.
7. Mezclar la crema con el dulce de leche, dividir la cantidad en tres partes. Colocar una parte en una manga con pico de boca pequeña, otra en una salsera y con la tercera parte tomar dos masitas y untarlas formado un sandwich.
8. Tomar algunas masitas y clavarlas en la salsera, tomar otras tantas masitas y decorarlas con la manga con pico. También se puede hacer una mezcla con partes iguales de cacao y dulce de leche familiar y untar las masitas con ella.

OBSERVACIONES:

Es una masa de textura "arenosa" y tiende a formar grumos mientras se integran los ingredientes. No amasar demasiado, ya que queremos una masa quebradiza cuando este cocinada. Masa con la que se trabaja en frío. Si se manipula mucho se calienta y no se puede trabajar.