



Galletas de almendra con mermelada y chocolate (estrellas)

12 unidades de



Nivel fácil

hasta 45 Min.



Instrucciones:

Utensilios:

1 hoja de papel sulfurizado (de horno)
bandeja del horno
Rodillo

Ingredientes:

125 g Almendras molidas Dr. Oetker*
75 g azúcar
1 clara de huevo
25 g mantequilla
1 cucharada sopera de Aroma Agua de Azahar Dr. Oetker
1 sobre de Cobertura Negra Dr. Oetker
5 cdas de mermelada (frambuesa, fresa, melocotón...) al gusto casera

Antes de empezar:

- 1 Dejar reblandecer la mantequilla o introducirla unos segundos en el microondas a baja potencia.

Preparación de la masa:

- 2 En un bol, introducir la mantequilla reblandecida, la almendra, el azúcar, la clara, el azúcar vainillado y el aroma de azahar y amasar hasta obtener una masa homogénea.
- 3 Estirar la masa con un grosor de 5 mm. sobre una superficie lisa enharinada y cortar galletas con un cortapasta de estrella pequeño.

Horneado:

- 4 Colocar las galletas sobre la placa de horno cubierta de papel sulfurizado y cocer en el horno precalentado a 180° C entre 15 minutos. Retirar y dejar enfriar por completo.





La decoración:

- 5 Extender mermelada en la mitad de las galletas y juntarlas con la otra mitad.
- 6 Colocar la bolsa de la cobertura sabor chocolate en el microondas, y calentarla durante 1 minuto a 360W. (No exceder de 360W de potencia). El preparado está listo cuando se vuelve líquido. Si no se ha fundido del todo, calentarlo durante otro minuto. ¡Precaución! El producto puede quemar.
- 7 Verter la cobertura líquida en un bol pequeño.
- 8 Sumergir las galletas hasta la mitad en la cobertura, sacudir un poco para eliminar el exceso y dejarlas enfriar por completo sobre una rejilla.

Extras:

Si la cobertura se espesa demasiado puedes calentarla unos segundos en el microondas a potencia suave y remover.

