

- Cookies and cream caseras -



INGREDIENTES

GALLETAS

- 50 G DE HARINA DE ALMENDRAS
- 15 G DE COCOA POSTRELICIOSO
- 50 G DE HARINA DE TRIGO
- ¼ DE CDTA. DE POLVO PARA HORNEAR
- 40 G DE MANTEQUILLA
- UN HUEVO

- ¼ DE TAZA DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO
- UNA CDTA. DE VAINILLA MOLINA

RELLENO

- ½ TAZA DE QUESO CREMA
- ¼ DE TAZA DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO
- UNA CDTA. DE VAINILLA MOLINA

PROCEDIMIENTO

1. COLOCA EN EL PROCESADOR DE ALIMENTOS TODOS LOS INGREDIENTES PARA LAS GALLETAS, MEZCLA MUY BIEN HASTA QUE TODO SE INCORPORA Y SE FORME UNA MASITA.
2. ENVUELVE LA MASA EN PAPEL FILM Y REFRIGERA MÍNIMO 30 MIN.
3. PRECALIENTA EL HORNO A 180 °C.
4. EXTIENDE LA MASA ENTRE DOS PAPELES ENCERADOS Y USA UN CORTADOR CIRCULAR PARA DARLE FORMA A LAS GALLETAS. UNA VEZ CORTADA, RETIRA EL PAPEL DE LA MASA.
5. COLOCA LAS GALLETAS EN UNA BANDEJA PARA HORNEAR.
6. HORNEA DE 5 A 7 MIN.
7. PARA EL RELLENO, MEZCLA CON BATIDORA EL QUESO CREMA, EL AZÚCAR Y LA VAINILLA MOLINA.
8. USA UNA MANGA PARA VERTER EL RELLENO, COLÓCALO FORMANDO UNA ESPIRAL EN UNA DE LAS GALLETAS Y CUBRE CON OTRA.