

- Oreos Caseras -



INGREDIENTES

190 G DE MANTEQUILLA A TEMPERATURA AMBIENTE

200 G DE AZÚCAR

1 PIEZA DE HUEVO

UN CHORRITO DE EXTRACTO NATURAL DE VAINILLA MOLINA

350 G DE HARINA

80 G DE COCOA POSTRELICIOSO

Ingredientes para el relleno:

150 G DE MANTEQUILLA A TEMPERATURA AMBIENTE

275 G DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO

UN CHORRITO DE EXTRACTO NATURAL DE VAINILLA MOLINA

PROCEDIMIENTO

1. EN UN BOWL GRANDE ACREMA LA MANTEQUILLA HASTA SUAVIZARLA.
2. AGREGA EL AZÚCAR Y BATE HASTA INCORPORAR.
3. AÑADE LA PIEZA DE HUEVO Y UN CHORRITO DE EXTRACTO NATURAL DE VAINILLA MOLINA HASTA TENER UNA MEZCLA HOMOGÉNEA.
4. EN UN BOWL APARTE, COMBINA LA HARINA CON LA COCOA POSTRELICIOSO Y MEZCLA BIEN.
5. AGREGA LA MEZCLA DE HARINA A LA DE MANTEQUILLA POCO A POCO, SIN DEJAR DE BATIR. TENDRÁS COMO RESULTADO UNA MEZCLA ARENOSA. CON LA AYUDA DE TUS MANOS INCORPORA Y AMASA.
6. COLOCA LA MASA EN PAPEL FILM Y REFRIGERA MIENTRAS HACES EL RELLENO.
7. SACA LA MASA DEL REFRIGERADOR Y CON UN RODILLO APLANA HASTA TENER UN GROSOR DE $\frac{1}{2}$ CM DE MASA.
8. HAZ CIRCULITOS CON UN CORTADOR DE GALLETAS DE 6 CM DE DIÁMETRO Y COLÓCALAS EN UNA BANDEJA CON TAPETE PARA HORNEAR.

9. HORNEA A 175° C POR 10 MINUTOS.
10. SACA DEL HORNO Y ENFRÍA A TEMPERATURA AMBIENTE. CUANDO ESTÉN COMPLETAMENTE FRÍAS, COLOCA EL RELLENO Y DISFRUTA.

Procedimiento para el relleno:

1. ACREMA LA MANTEQUILLA EN UN BOWL.
2. AGREGA EL AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO Y UN CHORRITO DE EXTRACTO NATURAL DE VAINILLA MOLINA HASTA INCORPORAR.