- 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 ½ 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.