

- Galletas de pay de fresa -



INGREDIENTES

Para las galletas de fresa:

1 TAZA DE HARINA

½ CDTA DE SAL

¾ DE TAZA DE FRESAS CONGELADAS

½ TAZA DE MANTEQUILLA SIN SAL A TEMPERATURA AMBIENTE

1 CDA DE AZÚCAR MORENA

¼ DE TAZA DE AZÚCAR

1 YEMA DE HUEVO A TEMPERATURA AMBIENTE

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

Para el frosting:

113 G DE QUESO CREMA A TEMPERATURA AMBIENTE

2 CDAS DE MANTEQUILLA SIN SAL A TEMPERATURA AMBIENTE

1 1/2 TAZA DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

1 TAZA DE FRESAS

PROCEDIMIENTO

Para las galletas de fresa:

1. EN UN BOWL CIERNE LA HARINA Y LA SAL. EN UN PROCESADOR DE ALIMENTOS MUELE LAS FRESAS CONGELADAS HASTA TENER UN POLVO FINO. MEZCLA CON LA HARINA Y LA SAL.
2. USANDO UNA BATIDORA MEZCLA LA MANTEQUILLA, LA AZÚCAR MORENA Y LA AZÚCAR DE 3 A 4 MINUTOS HASTA QUE QUEDE ESPONJOSO Y LIGERO. AGREGA EL CHORRITO DE VAINILLA MOLINA Y LA YEMA Y MEZCLA HASTA QUE ESTÉ BIEN COMBINADO.
3. AGREGA LOS INGREDIENTES SECOS POCO A POCO Y MEZCLA POR 10 MINUTOS MÁS.
4. ENFRÍA LA MASA POR 30 MINUTOS Y PRECALIENTA EL HORNO A 180 °C.
5. HAZ BOLITAS DE APROXIMADAMENTE 14 G CADA UNA CON LA MASA Y COLOCA EN UNA BANDEJA ENGRASADA. USA UNA CUCHARITA PARA HACER UN CUENCO EN MEDIO DE CADA GALLETA.
6. HORNEA POR 10 MINUTOS, SACA LAS GALLETAS Y VUELVE A PRESIONAR LOS CUENCOS CON UNA

CUCHARITA. HORNEA POR 2 MINUTOS MÁS Y DEJA REPOSAR EN LA BANDEJA CALIENTE POR 5 MINUTOS. DESPUÉS TRANSFIERE A UNA REJILLA Y DEJA ENFRIAR POR COMPLETO.

Para el frosting:

1. REBANA LAS FRESAS EN PEDAZOS PEQUEÑOS.
2. USA LA BATIDORA PARA MEZCLAR EL QUESO CREMA CON LA MANTEQUILLA POR UN MINUTO. AGREGA EL AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO Y MEZCLA HASTA QUE ESTÉ BIEN COMBINADO EN VELOCIDAD BAJA. SUBE LA VELOCIDAD Y BATE HASTA QUE QUEDE SUAVE. AGREGA UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA Y VUELVE A MEZCLAR.
3. RELLENA CADA GALLETA CON LOS TROZOS DE FRESAS Y DECORA CON EL FROSTING USANDO UNA DUYA.