# Galletas sorpresa de Halloween



**Consejo del chef**

Para montar, juntar dos galletas enteras con la galleta intermedia. Añadir las grajeas de chocolate y unirlas mediante un poco de glasa.

## Raciones para 4

- ❏ **250 gr** Harina floja
- ❏ **30 gr** Harina de almendra
- ❏ **95 gr** Azúcar galcé
- ❏ **3 gr** Sal fina
- ❏ **150 gr** Mantequilla fría a dados
- ❏ **1** Huevo
- ❏ Grageas de chocolate
- ❏ Glasa real

1. Colocar en un bol grande la harina, almendra molida, azúcar glas, una pizca de sal, y la mantequilla fría cortada a dados. Mezclar hasta obtener una textura arenosa.
2. Añadir el huevo y seguir mezclando hasta que se haya integrado totalmente.
3. Estirar en forma de placa entre dos papeles de horno y enfriar en nevera 30 min. Cortar la masa con una plantilla en forma de calabaza y colocar sobre papel en una bandeja de horno
4. Hornear 15 min a 160ºC hasta que estén doradas.

# Notas del Chef

https://cookinglovers.teka.com/es/receta/galletas-sorpresa-de-halloween/