



Consejo del chef

Para montar, juntar dos galletas enteras con la galleta intermedia. Añadir las grajeas de chocolate y unir las 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

Grajeas 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 160°C hasta que estén doradas.

Notas del Chef

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

