



## 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 160°C hasta que estén doradas.

## Notas del Chef

---

---

---

---

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

