



Consejo del chef

También se puede consumir caliente acompañada de helado de vainilla.

Raciones para 4

150 g
Mantequilla sin sal fría

250 g
Harina

2 cucharadas
Azúcar

1 cucharadita
Vainilla

5 cucharadas
Agua fría

1 pizca
Sal

1
Huevo

Ciruelas
3 cucharadas
Azúcar

1 cucharada
Maizena

3-4 cucharadas
Harina de almendra

- 1 Para hacer la masa mezcla en un bol la harina, el azúcar y la sal. Luego añade la mantequilla fría cortada en dados y con la mano mezcla hasta conseguir desmenuzarla y que quede con un aspecto terroso.
- 2 Luego, integra la vainilla y el agua fría y amasa hasta combinar todos los ingredientes.
- 3 Envuelve la masa en film transparente y refrigera al menos media hora.
- 4 Precalienta el horno a 200°. Mientras tanto, con ayuda de dos papeles vegetales enharinados, estira la masa con un rodillo.
- 5 Reparte por el centro de la masa la cucharada de maizena y encima la harina de almendra.
- 6 Coloca las ciruelas partidas por la mitad, sin hueso, y cierra la masa alrededor de ellas.
- 7 Pinta la masa con el huevo batido y espolvorea las ciruelas con el azúcar.
- 8 Hornea la Galleta de Ciruelas unos 20-25 minutos o hasta que esté dorada.
- 9 Deja que se enfríe sobre una rejilla.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/gallete-de-ciruelas/>

COOKING
LOVERS 