POSTRES

GALLETAS CASERAS DE DOS SABORES

Valen Mac Auliffe

Ingredientes

- 180 g de mantequilla fría cortada en cubos
- 3/4 taza de azúcar (150 g)
- 250 g de harina sin polvos de hornear
- 1 huevo grande
- 1 a 2 cucharadas de agua, solo si la masa lo necesita
- 2 cucharadas colmadas de cacao amargo en polvo

Preparación

- Pon en un bowl la mantequilla fría en cubos, el azúcar, la harina y el huevo.
- Mezcla con las manos hasta formar una masa suave. Si hace falta, agrega una o dos cucharadas de agua, según el tamaño del huevo.
- Divide la masa en dos porciones. Añade el cacao amargo a una de ellas y vuelve a unir hasta integrar.
- Forma una bola con cada masa. Pon una sobre plástico, cúbrela con otro plástico y estírala tratando de formar un rectángulo.
- Repite con la otra masa y lleva ambos rectángulos al refrigerador durante 30 minutos.
- La receta fuente termina aquí; no especifica el formado final, la temperatura ni el tiempo de horneado.

