



6 días *de*
GALLETAS
con Sol Gundaker



6 días *de*
GALLETAS
con Sol Gundaker

Recetario

Galletas Linzer de Pecanas y Frambuesa

Galletas de Jengibre Azucaradas

Galletas de Mantequilla de Maní

Polvorones de Nuez y Canela

Coronas de Mantequilla

Galletas Agrietadas de Red Velvet

Sablées con Ganache

Galletas Linzer de Pecanas y Frambuesa



- 1 2/3 tz de harina de trigo multiuso
- ¼ cdta de sal
- ¼ cdta de polvo de hornear
- ¾ tz de azúcar
- ¾ tz de nueces o pecanas
- 1 ½ barra (173 g) de mantequilla, derretida y que se ha dejado enfriar
- 1 cdta de esencia de vainilla
- ¼ cdta de esencia de almendra
- 2 yemas de huevo a temperatura ambiente
- ¾ tz de mermelada de frambuesa, fresa o mora
- Azúcar en polvo para espolvorear encima

Cantidad: 20 unidades



En un tazón combinar con ayuda de un batidor de globo manual la harina, sal y polvo de hornear.

En un procesador de alimentos, moler las nueces junto con el azúcar. Pulsar hasta lograr una molienda fina.

Añadir al tazón de la batidora el azúcar de nueces, mantequilla derretida y esencias de vainilla y almendra. Con el batidor de paleta o con la batidora eléctrica de mano, batir a velocidad media por un minuto, hasta que todos los ingredientes se combinen bien. Agregar las yemas y batir hasta incorporarlas. Raspar los bordes del tazón con ayuda de una espátula de hule. Reducir la velocidad a baja y añadir la mezcla de harina. Batir solamente hasta combinar todos los ingredientes.

Dividir la mezcla en dos y envolverlas en plástico de cocina. Con las manos dar forma de discos. Refrigerar al menos 1 hora antes de trabajar la masa.

Precalentar el horno a 350°F y laminar dos bandejas para horno con papel para hornear (parchment).

Sobre una mesa enharinada estirar uno de los discos de masa con un rodillo, girándolo constantemente para que no se pegue a la mesa (si la pasta está muy fría puede amasarla con las manos hasta que pueda estirarse). Estirar suavemente hasta alcanzar un grosor de aproximadamente ½ cm.

Con un cortador circular de borde estriado cortar 20 círculos (puede juntar los sobros y estirar de nuevo). Repetir con el segundo disco de masa. Con un cortador más pequeño de la forma deseada, sacar los centros de estos últimos 20 círculos. Colocar en las bandejas laminadas.

Hornear ambas bandejas de 10 a 12 minutos, rotándolas e intercambiándolas de posición a la mitad del tiempo de horneado. Las galletitas deben de estar ligeramente doradas. Enfriar por completo antes de rellenarlas.

Dar vuelta a los círculos enteros y colocar 1 cdta de mermelada en el centro. Espolvorear las galletitas sin centros con azúcar en polvo y colocarlas sobre la mermelada, formando un sándwich.

Almacenar en un recipiente de cierre hermético, con capas de papel parchment o encerado si tuviera que colocar unas galletas sobre otras.

Galletas de Jengibre Azucaradas



- 1 ½ barras (173 g.) de mantequilla a temperatura ambiente
- 1 taza de azúcar (más extra para rodar las galletas)
- ¼ tz de miel de caña
- 1 huevo a temperatura ambiente
- 2 ¼ tz de harina de trigo multiuso
- 2 cdts de bicarbonato de sodio
- 1 cdta de canela en polvo
- 1 cdta de Jengibre molido
- ¼ cdta de clavo de olor molido
- ¼ cdta de nuez moscada rallada
- ½ cdta de sal

Cantidad: 30 unidades

En un tazón combinar la harina, bicarbonato de sodio, canela, jengibre, clavo de olor, nuez moscada y sal con un batidor de globo manual. Apartar.

En el tazón de la batidora con el accesorio de paleta o con una batidora eléctrica de mano, batir la mantequilla, azúcar, miel de caña y el huevo a velocidad media hasta que la mezcla está esponjosa y pálida.

Añadir los ingredientes secos a la mezcla y batir a velocidad baja solamente hasta que todos los ingredientes se combinen.

Cubrir con plástico de cocina y llevar la mezcla al refrigerador por al menos una hora.

Precalentar el horno a 350°F y laminar 3 bandejas para horno con papel para hornear (parchment). Puede utilizar la misma bandeja varias veces si no tiene 3 bandejas. Apartar.

En un tazón mediano colocar aproximadamente ½ tz de azúcar granulado. Con una cuchara sacar bolitas de mezcla y darles forma con las manos para formar bolitas de aproximadamente 1 pulgada. Rodar en el azúcar para cubrir las por completo y colocarlas en las bandejas con al menos 2 pulgadas de separación entre cada una.

Hornear de 10 a 12 minutos solamente hasta que se vean firmes y ligeramente doradas rotando las bandejas e intercambiándolas de posición a la mitad del tiempo de horneado. No deben quedar tostadas.

Dejar enfriar por completo y almacenar en un recipiente de cierre hermético.



Galletas de Mantequilla de Maní



- 1 ½ barras (173 g) de mantequilla a temperatura ambiente
- 1 tz de mantequilla de maní
- 2/3 tz de azúcar
- 2/3 tz de azúcar moreno
- 1 huevo a temperatura ambiente
- 1 cdta esencia de vainilla
- 2 tz de harina de trigo multiuso
- 1 cdta de bicarbonato de sodio
- ½ cdta de polvo de hornear
- ½ cdta de sal
- Azúcar granulado adicional para rodar las galletas

Cantidad: 36 unidades

En un tazón grande combinar harina, bicarbonato de sodio, polvo de hornear y sal. Apartar.

Con la batidora eléctrica ajustada con el batidor de paleta cremar la mantequilla, mantequilla de maní y ambos tipos de azúcar a velocidad media por 1 minuto. Raspar los bordes del tazón y seguir batiendo por 30 segundos. La mezcla debe estar pálida y esponjosa.

Añadir el huevo y la esencia de vainilla y batir a velocidad media hasta incorporar todos los ingredientes. Bajar la velocidad y agregar la mezcla de harina. Batir solamente hasta que se incorporen todos los ingredientes.

Cubrir la mezcla con plástico de cocina y refrigerar por al menos 1 hora.

Precalentar el horno a 350°F. Preparar bandejas para horno con papel para hornear (parchment) Formar bolitas de 1 pulgada y rodarlas en el azúcar adicional hasta cubrir las. Colocar en las bandejas con al menos 2 pulgadas de separación. Utilizando un tenedor gentilmente aplanar las bolitas de masa. Girarlas 90° y aplanarlas de nuevo para formar un diseño de cuadrícula.

Hornear por 10 minutos. Al sacarlas del horno todavía estarán suaves. Dejar enfriar por completo y almacenarlas en un recipiente con cierre hermético.



Polvorones de Nuez y Canela



- 2 barras de mantequilla a temperatura ambiente
- 2 tz de azúcar en polvo cernida (½ tz para la mezcla y 1 ½ tz para rodar las galletas)
- 1 cda de esencia de vainilla
- 2 tz de harina de trigo multiuso
- ½ cda de canela molida
- ¼ cda de sal
- 1 tz de nueces de nogal (walnuts) tostadas y molidas o muy finamente picadas (tomar la medida con las nueves ya molidas)

Cantidad: 45 unidades

Tostar las nueces en un sartén seco por aproximadamente 5 minutos o hasta que empiecen a desprender su aroma. Cuidado de no quemarlas. Dejar enfriar y picarlas muy finamente o molerlas en un procesador de alimentos. Medir 1 taza de nueces molidas. Apartar.

Laminar 2 bandejas para horno con papel de cocina (parchment). Apartar.

En un tazón combinar harina, canela y sal con ayuda de un batidor de globo manual. Apartar.

En el tazón de la batidora con el accesorio de paleta o con una batidora eléctrica de mano, cremar la mantequilla con ½ tz de azúcar en polvo hasta que la mantequilla esté pálida y esponjosa. Agregar la esencia de vainilla y batir hasta combinar.

Añadir la mezcla de ingredientes secos a la mezcla y batir a velocidad baja solamente hasta combinar. Agregar las nueces molidas y combinar.

Cubrir la mezcla con un plástico de cocina y refrigerar por 45 minutos o hasta que esté suficientemente firme para formar en bolitas.

Sacar cucharadas de la mezcla y dar forma de bolita con las manos, de aproximadamente 1 pulgada. Colocar en las bandejas laminadas a una distancia de al menos 1 pulgada.

Precalentar el horno a 325°F. Hornear las galletas de 15 a 17 minutos o hasta que los fondos estén ligeramente dorados. La parte superior de las galletas no debe dorarse.

Dejar enfriar por 5 minutos y rodar las galletas tibias en el azúcar en polvo. Dejar enfriar por completo y rodarlas nuevamente en el azúcar en polvo.

Almacenar en un recipiente de cierre hermético.



Coronas de Mantequilla



- 2 barras de mantequilla a temperatura ambiente
- 1 $\frac{1}{4}$ tz de azúcar
- 3 tazas de harina
- 1 huevo grande a temperatura ambiente + 1 clara de huevo
- $\frac{1}{4}$ cdta de sal
- Ralladura de medio limón
- 1 huevo para pintar las galletas

Cantidad: 45 unidades

En el tazón de la batidora cernir con un tamiz la harina. Combinarla con el azúcar y la sal.

Agregar mantequilla y ralladura de limón y batir a velocidad media hasta que se forme una pasta arenosa. Añadir el huevo y la clara y batir hasta formar una pasta.

Envolver en plástico de cocina. Con las manos dar forma de disco y refrigerar al menos 1 hora antes de trabajar la masa.

Precalentar el horno a 400°F y laminar dos bandejas para horno con papel para hornear (parchment). Esta temperatura es solo para precalentar, las galletas se hornearán a temperatura más baja.

Sobre una mesa enharinada estirar el disco de masa con un rodillo, girándolo constantemente para que no se pegue a la mesa (si la pasta está muy fría puede amasarla con las manos hasta que pueda estirarse). Estirar suavemente hasta alcanzar un grosor de aproximadamente $\frac{1}{2}$ cm.

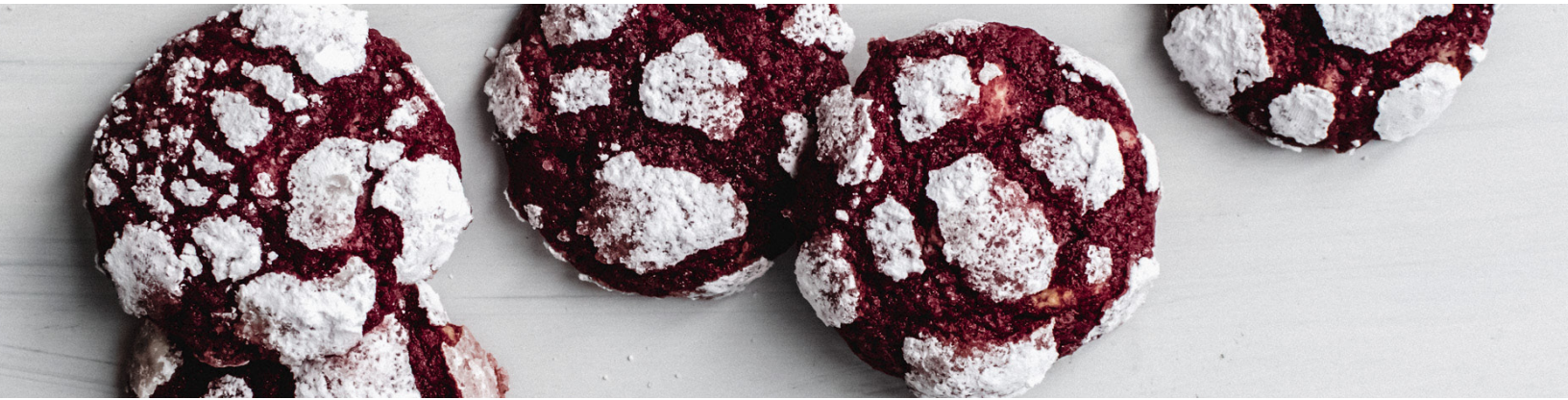
Con un cortador circular de borde estriado cortar círculos (puede juntar los sobros y estirar de nuevo). Con un cortador circular estriado más pequeño sacar el centro de los círculos para dar forma de corona. Colocar en las bandejas laminadas. Batir ligeramente un huevo y pintar las galletas con una brocha de pastelería. Espolvorear con azúcar decorativa de color verde.

Bajar la temperatura del horno a 250°F y hornear de 15 a 20 minutos, rotándolas e intercambiándolas de posición a la mitad del tiempo de horneado. Las galletitas deben de estar medianamente doradas.

Dejar enfriar por completo y almacenar en un recipiente de cierre hermético.



Galletas Agrietadas de Red Velvet



2 tz de harina de trigo multiuso
1/3 tz de cocoa pura en polvo
1 cda de polvo de hornear
¼ cda de bicarbonato de sodio
½ cda de sal
1 barra de mantequilla a temperatura ambiente
¾ tz de azúcar
½ tz de azúcar moreno
2 huevos grandes a temperatura ambiente
2 cdtas de esencia de vainilla
1 cda de colorante rojo líquido
1 ½ cda de leche
¾ tz de chispas de chocolate blanco o trozos de chocolate blanco de 1 cm
½ tz de azúcar + ½ tz de azúcar en polvo para rodar las galletas

Cantidad: 26 unidades

En un tazón grande combinar harina, cocoa, bicarbonato de sodio, polvo de hornear y sal. Apartar.

Con la batidora eléctrica ajustada con el batidor de paleta cremar la mantequilla y ambos tipos de azúcar a velocidad media por 1 minuto. Raspar los bordes del tazón y seguir batiendo por 30 segundos. La mezcla debe estar pálida y esponjosa.

Añadir los huevos uno a la vez y la esencia de vainilla y batir a velocidad media hasta incorporar todos los ingredientes. Agregar el colorante rojo. Bajar la velocidad y agregar la mezcla de harina. Batir solamente hasta que se incorporen todos los ingredientes. Añadir la leche y batir hasta combinar. Agregar el chocolate blanco y terminar de mezclar con una espátula de hule. Cubrir la mezcla con plástico de cocina y refrigerar por al menos 4 horas o durante la noche.

Precalentar el horno a 350°F. Preparar 2 bandejas para horno con papel para hornear (parchment) Formar bolitas de 1.5 pulgadas y rodarlas en el azúcar granulado adicional hasta cubrir las. Seguidamente rodarlas en el azúcar en polvo. Colocar en las bandejas con al menos 2 pulgadas de separación.

Hornear por 14 minutos, rotando e intercambiando las bandejas a la mitad del tiempo de horneado. Al sacarlas del horno todavía estarán suaves y se verán agrietadas. Dejar enfriar por completo y almacenarlas en un recipiente con cierre hermético.



Sablées con Ganache



- 2 barras de mantequilla a temperatura ambiente
- 1 taza de azúcar en polvo
- 1 huevo a temperatura ambiente
- 1 cdta de esencia de vainilla
- 2 ½ tz de harina de trigo multiuso
- ¼ cdta de polvo de hornear
- ½ cdta de sal
- 12 oz (2 tazas) de chocochips semi-dulces
- 1 tz de crema de leche (Crema Dulce)

Cantidad: 25 unidades



Preparar el Ganache:

Calentar la crema de leche en una olla pequeña hasta que forme burbujas pequeñas y esté a punto de hervir. Colocar las chocochips en un tazón mediano y verter la crema de leche caliente sobre ellas. Dejar reposar 2 minutos y mezclar con un batidor de globo manual hasta que se forme una mezcla suave y homogénea. Dejar reposar mientras prepara las sablées.

En un tazón combinar con ayuda de un batidor de globo manual la harina, sal y polvo de hornear. Apartar

Añadir al tazón de la batidora la mantequilla y el azúcar en polvo. Con el batidor de paleta o con la batidora eléctrica de mano, batir a velocidad media por un minuto. Agregar el huevo y la esencia de vainilla y batir hasta incorporar. Raspar los bordes del tazón con ayuda de una espátula de hule. Reducir la velocidad a baja y añadir la mezcla de harina. Batir solamente hasta combinar todos los ingredientes.

Colocar la mezcla en una manga pastelera ajustada con una boquilla de estrella grande.

Precalentar el horno a 350°F y laminar dos bandejas para horno con papel para hornear (parchment).

Formar suspiros de pasta sablée de aproximadamente 1 pulgada de diámetro sobre las bandejas laminadas, con una distancia de 1 pulgada entre ellas. Con un dedo húmedo aplastar ligeramente la punta del suspiro para evitar que se queme.

Hornear ambas bandejas de 10 a 12 minutos, rotándolas e intercambiándolas de posición a la mitad del tiempo de horneado. Las galletitas deben de estar ligeramente doradas. Enfriar por completo antes de rellenarlas.

Tomar 2 galletas y hacer un sándwich con un poco de ganache en el centro. Repetir con el resto de las galletas.

Almacenar en un recipiente de cierre hermético.



6 días *de*
GALLETAS
con Sol Gundaker

www.solgundaker.com

© 2020 Sol Gundaker. Todos los derechos reservados.

Para permisos de reproducción de fotografías y texto favor contactar a:

hola@solgundaker.com