

Galletas Linzer de San Valentín con Biscoff®

Duration: 75 minutes
9 pasos
8-10 raciones

Añade un toque de amor a tu menú este San Valentín con nuestras irresistibles galletas Linzer de Biscoff: una deliciosa fusión entre la calidez de Biscoff y la apreciada receta de las galletas Linzer.

Ingredients

Galletas

120 g de mantequilla sin sal
60 g de azúcar glas
1 yema de huevo
1/4 de cucharadita de sal
1/2 cucharadita de extracto de vainilla
El zumo de 1/4 de limón
50 g de harina de almendra
150 g de harina para todo uso + un poco más para espolvorear

Para decorar:

Azúcar glas
Crema Biscoff

Preparación

1. Para la masa, utiliza una batidora de pie y coloca el accesorio de batir. Añade la mantequilla al bol y bate hasta que quede cremosa. A continuación, añade el azúcar glas y mezcla bien.
2. Añade la yema de huevo y vuelve a batir. A continuación, añade la sal, el extracto de vainilla y el zumo de limón. Mezcla hasta que quede todo bien incorporado.
3. Retira el accesorio de batir y coloca el gancho amasador. Baja la velocidad e incorpora poco a poco la harina de almendra y la harina común tamizada. Mezcla hasta que se forme una masa.
4. Envuélvela en film transparente y déjala en la nevera durante 1 hora.
5. Precalienta el horno a 180 °C. Forra una bandeja de horno con papel de hornear.
6. Saca la masa de la nevera y extiéndela (hasta un grosor de 0,5 cm) sobre una superficie ligeramente enharinada. Corta las galletas con un cortapastas con forma de corazón. Utiliza un cortador de galletas en forma de corazón más pequeño para recortar el centro de la mitad de las galletas. Colócalas en la bandeja de horno.
7. Hornea durante 8 minutos hasta que parezcan secas. Déjalas enfriar completamente sobre una rejilla.
8. Espolvorea las galletas a las que les has recortado el centro con azúcar glas. Unta la crema Biscoff sobre las galletas enteras.
9. Coloca una galleta recortada encima, presiona ligeramente y sirve.