

Spritzgebäck con Biscoff®

6 pasos
20 raciones

Al mojar estas clásicas galletas de mantequilla en la crema de Biscoff, se transforman en el capricho ideal para todas tus celebraciones de fin de año.

Ingredients

180 g de mantequilla (a temperatura ambiente)
120 g de azúcar
220 g de harina
1 cucharadita de sal
2 cucharaditas de levadura en polvo
1 huevo
1 cucharada de crema para untar Biscoff

Cobertura:

4 cucharadas de crema para untar Biscoff

Preparación

1. Precalienta el horno a 150 °C. Utiliza una batidora eléctrica con el accesorio en forma de «K». Añade la mantequilla al bol y bate. Añade el azúcar hasta obtener una textura cremosa.

2. Mezcla la harina, la levadura en polvo y la sal en un bol.

3. Añade el huevo y la crema para untar Biscoff a la mezcla de mantequilla y sigue batiendo hasta que el huevo se haya incorporado. Añade la mezcla de harina poco a poco y bate hasta obtener una masa homogénea.

4. Introduce la masa en una manga pastelera con una boquilla grande en forma de estrella. Forma círculos sobre una bandeja de horno cubierta con papel de hornear.

5. Hornea durante 15-20 minutos hasta que las galletas empiecen a dorarse un poco. Sácalas del horno y déjalas enfriar sobre una rejilla.

6. Calienta la crema para untar Biscoff en el microondas hasta que se derrita y sumerge las galletas en ella. Déjalas en la nevera hasta que la capa de Biscoff se endurezca. ¡Que aproveche!