

Nussecken con Biscoff®

6 pasos
6-8 raciones

Dale un toque diferente a esta galleta tradicional alemana bañándola en crema de Biscoff. ¡Un postre divertido para todos!

Ingredients

Masa:

130 g de mantequilla
130 g de azúcar
2 huevos
300 g de harina + un poco más para espolvorear
1 cucharadita de levadura en polvo

Relleno:

4 cucharadas soperas de mermelada de albaricoque
150 g de mantequilla
150 g de azúcar
100 g de harina de avellanas
100 g de avellanas picadas finas
100 g de galletas Biscoff, trituradas

Cobertura:

4 cucharadas soperas de crema para untar Biscoff

Preparación

1. Precalienta el horno a 180 °C. Utiliza una batidora eléctrica con el accesorio de varillas. Añade la mantequilla, el azúcar y los huevos. Bate hasta que quede todo bien mezclado. Retira las varillas y coloca el gancho amasador. Mezcla la harina y la levadura en polvo y añádelas al resto de la masa. Envuelve la masa en film transparente. Déjala en la nevera durante 30 minutos.

2. Saca la masa de la nevera y extiéndela (hasta que tenga 1 cm de grosor) sobre una superficie ligeramente enharinada. Colócala en una bandeja de horno (lo suficientemente grande y cubierta con papel de horno) (o vierte la masa en una bandeja de horno cubierta con papel de horno y presiona para crear una base uniforme de 1 cm).

3. Relleno: Añade la harina de avellanas, las avellanas picadas finas y las galletas Biscoff trituradas a un bol grande.

4. Añade la mantequilla y el azúcar a un cazo pequeño. Calienta a fuego medio hasta que se derrita y se mezclen bien. Viértelo sobre los frutos secos y mézclalo con una cuchara.

5. Extiende la mermelada de albaricoque sobre la masa y añade la mezcla de frutos secos. Extiéndela de manera uniforme. Hornea durante 25-30 minutos. Deja enfriar un poco. Corta los nussecken en triángulos mientras aún estén calientes.

6. Calienta la crema de Biscoff en el microondas hasta que se ablande. Moja una esquina de cada triángulo en la crema de Biscoff o traza una línea sobre ellos.