



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!

Ingredientes

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.