

Galletas Linzer navideñas con Biscoff®

7 pasos
10 raciones

Una galleta que resalta el autentico sabor de Biscoff.

Ingredients

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 para untar Biscoff

Preparación

1. Para la masa: pon la mantequilla en un bol (lo ideal es usar una batidora eléctrica; si no, mézclala a mano). Bate hasta que quede cremosa mientras vas añadiendo el azúcar glas. Añade la yema de huevo, seguida de la sal, el extracto de vainilla y el zumo de limón. Mezcla hasta que todo quede bien integrado.

2. Si utilizas una batidora eléctrica, retira el accesorio de varillas, coloca el gancho para amasar y reduce la velocidad. Incorpora la harina de almendra y la harina común tamizada. Mezcla hasta que se forme una masa.

3. Envuélvela en film transparente. Déjala en la nevera durante 1 hora.

4. Precalienta el horno a 180 °C. Forra una bandeja de horno con papel de hornear.

5. Saca la masa de la nevera y extiéndela (hasta un grosor de 0,5 cm) sobre una superficie ligeramente enharinada. Corta las galletas con el cortapastas que prefieras. Utiliza un cortador más pequeño para recortar el centro de las galletas. Colócalas en la bandeja de horno.

6. Hornea durante 8 minutos hasta que parezcan secas. Déjalas enfriar completamente sobre una rejilla.

7. Espolvorea con azúcar glas las galletas a las que has recortado el centro. Unta la crema Biscoff sobre las galletas. Coloca una galleta recortada encima de otra cubierta con la crema y presiona ligeramente.