

Deliciosas galletas rellenas con Biscoff®

10 pasos
15 raciones

Una galleta Lotus Biscoff®? siempre es un auténtico capricho, pero una galleta recién horneada, jugosa y rellena de crema Biscoff®?, rematada con otra galleta Lotus Biscoff®?, es algo que va un paso más allá.

Ingredients

Galleta

280 g de harina para todo uso
½ cucharadita de bicarbonato sódico
1 cucharadita de levadura en polvo
½ cucharadita de sal kosher
110 g de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente
180 g de crema para untar Biscoff
200 g de azúcar moreno
105 g de azúcar
1 huevo + 1 yema de huevo

Decoración

Galletas Biscoff
400 g de crema para untar Biscoff

Preparación

1. Precalienta el horno a 175 °C (350 °F). Forra una bandeja de horno con papel de horno.
2. Mezcla todos los ingredientes secos. Mezcla la harina común, el bicarbonato sódico, la levadura en polvo y la sal en un bol. Mezcla bien y reserva.
3. Mezcla la mantequilla y la crema para untar Biscoff en un bol aparte hasta que la mezcla adquiera un color homogéneo.
4. A continuación, añade el azúcar moreno y el azúcar blanco y sigue mezclando durante otros 3 minutos.
5. Añade los huevos y mezcla hasta que estén completamente incorporados. Raspa los bordes del bol según sea necesario.
6. Incorpora con cuidado los ingredientes secos a los húmedos con una espátula. Ten cuidado de no mezclar en exceso.
7. Utiliza una cuchara para helado para hacer las galletas, una cucharada grande por galleta. Forma bolitas y colócalas en la bandeja de horno preparada.
8. Hornea durante 12-14 minutos, hasta que empiecen a formarse bordes crujientes. Es mejor que las galletas se queden un poco crudas que pasadas.
9. Sácalas del horno y déjalas enfriar unos minutos. Colócalas en una rejilla para que se enfríen por completo.

10 Una vez frías, pon aproximadamente 1 cucharada de crema de Biscoff sobre cada galleta horneada. (Si la crema de Biscoff está dura, caliéntala en el microondas unos 30 segundos hasta que se derrita). Añade migas de galleta Biscoff y coloca una galleta Biscoff encima.