

DELICIOSAS GALLETAS RELLENAS DE BISCOFF

Lotus
Since 1932
Biscoff



DELICIOSAS GALLETAS RELLENAS DE BISCOFF

Una galleta Biscoff siempre es un gran placer, pero una galleta recién horneada rellena con crema de untar Biscoff y terminada con otra galleta Biscoff lo lleva al siguiente nivel.



RACIONES 15 raciones

INGREDIENTES

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

Galletas Biscoff

400 g **crema Biscoff** para untar



PREPARACIÓN

1. Precaliente el horno a 175°C. Cubra una bandeja para hornear con papel de horno.
2. Mezclar todos los ingredientes secos. Combine la harina para todo uso, el bicarbonato de sodio, el polvo de hornear y la sal en un tazón. Mezcle bien y deje reposar.
3. Mezcle la mantequilla y la crema Biscoff para untar en un recipiente aparte hasta que la mezcla tenga un color homogéneo.
4. Luego agregue azúcar morena y blanca y continúe mezclando durante otros 3 minutos.
5. Agregue los huevos y mezcle hasta que estén completamente combinados. Raspar los lados del tazón, según sea necesario.
6. Mezcle los ingredientes secos con cuidado en los ingredientes húmedos con una espátula. Tenga cuidado de no mezclar demasiado.
7. Use una bola de helado para hacer las galletas, una bola grande por galleta. Enrolle en bolas y colóquelas en la bandeja para hornear preparada.
8. Hornee durante 12-14 minutos, hasta que comiencen a formarse bordes crujientes. Es mejor hornear las galletas poco que cocinarlas demasiado.
9. Sacar del horno y dejar enfriar unos minutos. Colócalas sobre una rejilla para que se enfríen por completo.
10. Una vez que se haya enfriado, vierta aproximadamente 1 cucharada de crema Biscoff para untar encima de las galletas horneadas. (Si la crema Biscoff está rígida, caliéntelo en el microondas durante unos 30 segundos hasta que se derrita). Agregue las galletas molidas Biscoff y una galleta Biscoff encima.



Lotus Bakeries España S.L.
Calle Severo Ochoa 3, 2º planta,
oficina 8A, 28232
Las Rozas de Madrid (Madrid)

Descubra más en
nuestro sitio web:

