KOCHREZEPTE FRISCH AUS MALLORCA von Fet a Sóller

Galletas dobles con relleno de naranja y almendras

Tiempo de preparación: 30 min. · Nivel de dificultad: fácil ·

Ingredientes

180 g Mantequilla en dados
2 ud. Naranjas naturales
300 g Harina
180 g Azúcar
2 ud. Yemas de huevo
1 pizca Canela
1 sobre Azúcar de vainilla
1 pizca Sal
4 cda Mermelada de naranja Fet a Sóller
4 cda Crema de avellanas Fet a Sóller
150 g Cobertura de chocolate

Preparación

Para la masa:
Cortar la mantequilla en trozos pequeños.

Rallar finamente la cáscara de las naranjas.

Amasar la mantequilla, la ralladura de naranja, la harina, el azúcar, la yema de huevo y las especias primero con una batidora eléctrica y luego con las manos hasta obtener una masa suave; si la masa sigue siendo demasiado pegajosa, mezclar un poco de harina.

A continuación, formar una bola plana con la masa, envolverla en papel film y enfriarla durante unos 30 minutos.

Precalentar el horno a 200ºC.

Extender la masa sobre una superficie con harina hasta alcanzar un grosor de aproximadamente 1/2 cm y cortar unas 40-50 galletas.

Colocarlas en una bandeja de horno forrada con papel de hornear y hornear durante unos 8-10

minutos.

Retirar con cuidado las galletas calientes de la bandeja de horno y dejarlas enfriar en una rejilla.

Para el relleno:
Mezclar bien la mermelada de naranja con la crema de almendras o avellanas.

Extender la crema sobre la mitad de las galletas frías, colocar la otra mitad de las galletas por encima y presionar ligeramente.

Calentar la cobertura de chocolate al baño María, rellenar una manga pastelera pequeña y decorar al gusto.

Dejar enfriar bien y secar.

Guardar en un recipiente con cierre hermético.