



Galletas de Mantequilla con Ajo Morado y Cacao Amargo.



DIFICULTAD
BAJA



TIPO DE COCINA
POSTRE



Nº DE COMENSALES
4



TIPO DE PLATO
DULCE



TIEMPO DE PREPARACIÓN
50 MINUTOS



VARIEDAD DE AJO
MORADO

Ingredientes

- 8 dientes de Ajo Morado Big Garlic
- 500 gr Azúcar
- 500 gr Mantequilla
- 2 Huevos
- Cacao Amargo
- 450 gr Harina
- 100 cl Agua
- 100 gr de Azúcar para el almíbar

Paso a Paso



1. Pelamos los dientes de ajo.
2. Elaboración del ajo confitado: Ponemos un cazo con 100 gr de agua y 100 gr de azúcar a fuego medio y dejamos que se disuelva el azúcar, momento en el que introducimos los dientes de ajo.
3. Dejamos cocer en el almíbar a fuego medio hasta que estén tiernos, pero sin color, los escurrimos y reservamos.
4. En un bol añadimos 250 gr harina, 250 gr azúcar, 1 huevo y 250 gr mantequilla pomada (es decir, mantequilla a temperatura ambiente) y mezclamos bien con las manos, hasta obtener una masa homogénea.
5. Elaboración de la masa: Cogemos los dientes de ajo confitados en almíbar, ya escurrido y fríos, y con la ayuda del cuchillo, aplastamos los ajos contra la tabla, que quede un puré muy fino y añadimos la mitad a la masa, mezclándola bien con la mano y formando primero una bola y después un rulo, el cual meteremos 20 minutos a la nevera para que coja cuerpo.
6. Hacemos otra masa de galletas con las mismas proporciones que la anterior, menos de harina, que utilizaremos solo 200 gr, y añadiremos 50 gr de cacao amargo en polvo, obteniendo una masa de cacao que también meteremos en la nevera 20 minutos.
7. Precalentamos el horno a 180 grados durante 10 minutos.
8. Sacamos las masas de la nevera (tras los 20 minutos de reposo) y las cortamos en rodajas de 1 centímetro de grosor. Posteriormente las colocamos en filas separadas en una bandeja de horno (encima de papel vegetal), y las metemos en el horno durante 12 minutos, hasta que los bordes de las galletas comiencen a coger color.

TERMINADO DEL PLATO:

9. Colocamos en un tarro de galletas de cristal o en un platito nuestras galletitas acompañadas de un buen café o de un buen chocolate.

CONSEJOS DEL CHEF Miguel Ángel Mateos:

- A estas galletas, al igual que le hemos añadido el cacao en polvo podemos añadir coco rallado, lima rallada, vainilla...
- Podemos hacer un día una buena cantidad de masa y reservar en el congelador (envuelta en papel film) para utilizarla otros días. Se conservará perfectamente y de esta manera podremos emplear solo la cantidad que necesitemos para hacer las galletitas en un momento determinado.
- Siempre guardaremos las galletas en un bote hermético bien cerrado para su óptima conservación.

Os animo a disfrutar elaborando esta simple pero dulce receta de Big Garlic!!