

Spritz (Nicolas Paciello)

Ingrédients

- 190g de harina
- 100g de mantequilla pomada
- 45g de azúcar granulada
- 35g de azúcar moreno
- 35g de almendra molida
- 1 huevo
- 1 cucharadita de levadura
- 1 pizca de flor de sal

Préparation

1. Entre las galletas de Navidad, a menudo se encuentran los spritz, pequeñas galletas de mantequilla, crujientes y fundentes a la vez (¡y además cubiertas de chocolate!
2.).
3. Aquí he usado la receta de Nicolas Paciello, extraída de su Cuaderno de recetas que arrasa, rápida, deliciosa, ¡simplemente perfecta!
4. Precalienta el horno a 200°C.
5. Mezcla la almendra molida con la harina, la levadura y la sal.
6. Incorpora el azúcar y el azúcar moreno a la mantequilla, mezcla bien para obtener una textura de pomada.
7. Añade luego el huevo y el extracto de vainilla y finalmente los ingredientes secos mezclados.
8. Pon la masa en una manga pastelera con una boquilla pequeña rizada, y forma galletas en zigzag sobre una bandeja cubierta de papel sulfurizado.
9. Hornea bajando la temperatura del horno a 175°C durante 14-15 minutos (las galletas deben estar bien doradas).
10. Déjalas enfriar, luego sumérgelas en chocolate negro templado o simplemente fundido (teniendo cuidado de no superar los 35°C durante la fundición, cristalizará mejor).
11. ¡Disfruta, la merienda está lista!