

¿A qué saben las nubes?

GALLETAS “DEDOS DE BRUJA”

Ingredientes:

Para unas 30 galletas aproximadamente.

30 almendras crudas
1 cucharada de colorante alimentario rojo
2 huevos
1/4 cucharadita de esencia de almendra
100 gr de mantequilla
1/2 taza de azúcar glas
1 pizca de sal
185 gr de harina

1.- Precalentar el horno a 170 grados.

2.- Comenzamos con la manicura. Es mejor usar guantes de látex para esta tarea. En una tacita vertemos el colorante y con un pincel pequeño vamos pintando de rojo cada almendra. Basta con pintar una cara, la otra irá pegada al dedo, y no se verá. Dejamos aparte hasta que estén completamente secas.

3.- Para la masa de las galletas:

En un bol grande disponemos la mantequilla (que habremos dejado previamente a temperatura ambiente para que se ablande), el azúcar glas, y la pizca de sal. Batimos hasta mezclar bien los ingredientes.

4.- A continuación añadimos un huevo, y la esencia de almendra. Incorporamos bien los anteriores ingredientes, y a continuación añadimos el otro huevo. Seguimos batiendo la mezcla durante unos minutos hasta conseguir una textura suave.

5.- Añadimos la harina y la incorporamos sin trabajar la masa demasiado. Justo lo necesario para incorporarla correctamente a los ingredientes húmedos. Envolvemos la masa resultante en film transparente y la metemos en el frigorífico durante 30 minutos.

6.- Sacamos la masa de la nevera y la dividimos en 30 porciones. A continuación iremos dando a cada porción una forma cilíndrica, de “dedo”. Mi fantástico ayudante de 6 años disfrutó de lo lindo con esta tarea. Con un cuchillo marcamos unos cortecitos imitando los pliegues de los dedos y pegaremos una almendra en un extremo, presionando un poco.

No se modelará bien la masa si no está fría. Es recomendable mantener las porciones con las que no estemos trabajando en el frigorífico, o al menos la mitad de ellas.

7.- Colocamos los dedos sobre la bandeja del horno cubierta con papel de hornear, o papel aluminio untado con un poquitín de mantequilla.

8.- Pintamos cada dedo con un poquito de huevo batido para darle brillo. Horneamos durante 12 minutos, o hasta que estén ligeramente dorados.

9.- Dejamos que los dedos se enfríen completamente. Para presentarlos se puede utilizar algún bol (si resulta tétrico tanto mejor) relleno de legumbres cubiertas con una capa de chocolate rallado. Las legumbres harán que los dedos se mantengan “en pie”, y resultarán mucho más “horrorosos”