

LIBROS CÚPULA

BEA CANO

¡Cookies!

Más de 120 irresistibles recetas
de las galletas más deseadas



LIBROS CÚPULA

A la venta el 9 de noviembre de 2022

LIBROS CÚPULA



BEA CANO ¡Cookies!

Más de 120 irresistibles recetas
de las galletas más deseadas

¿Quieres aprender a hacer las mejores cookies que puedas imaginar?
¿Esas súper chocolateadas, crujientes por fuera y tiernas por dentro?
¿La mítica del *New York Times*, las gigantes de Levain Bakery, la sofisticada
de tofe o la versión en galleta de la tarta de zanahoria?

Bea Cano, especialista en repostería y editora de la prestigiosa Whole Kitchen, asegura que para este libro ha pasado más de siete meses entre galletas: ha horneado más de 2.500 galletas entre pruebas, repeticiones para fotos, modificaciones de recetas y formulaciones nuevas. Eso han sido decenas de kilos de harina, de mantequilla, de azúcar, varias docenas de huevos y kilos de chocolate y frutos secos. También ha comprado más chocolatinas que nunca en su vida, ha probado el chocolate sin azúcar y el vegano. Ha elaborado cremas deliciosas con dátiles, otras con chocolate y ha gastado la tableta de turrón que le sobró la Navidad pasada. Ha probado la crema de pistacho, la de avellana y ha utilizado cinco botes de crema de cacahuete.

El resultado es este libro con **más de 120 recetas infalibles para preparar cookies** de todos los tamaños, sabores, en formato sándwich, para las ocasiones más especiales, para todo tipo de celebraciones, para desayunos y meriendas inolvidables, para Navidad, las rellenas súper tendencia y, cómo no, también recetas especiales sin gluten y veganas. Fáciles y perfectamente explicadas paso a paso para todo tipo de reposteros, para los que empiezan y para los más experimentados...

LIBROS CÚPULA

CÓMO NACIERON LAS COOKIES

La primera *cookie* tal y como la conocemos hoy en día surgió en 1930 en Massachusetts. La inventó Ruth Graves Wakefield que por entonces trabajaba en el Toll House Inn, un restaurante del este de la ciudad. Ruth añadió, por casualidad o no, una tableta de chocolate Nestlé troceada a su masa de galletas con nueces, y así nació la *Chocolate Chip Cookie*.

Esta receta la publicó la Sra. Wakefield por primera vez en 1938 en su libro *Toll House Tried and True Recipes*, y la denominó *Toll House Chocolate Crunch Cookie*.

Durante la Segunda Guerra Mundial, los soldados de Massachusetts recibían las galletas de Toll House en las cajas que les enviaban sus familias. Al compartir estas galletas con soldados de otras zonas de Estados Unidos, estos les pedían a sus familiares que les enviaran galletas hechas con la receta de la Sra. Wakefield, lo que supuso un importante incremento en las ventas del chocolate Nestlé.

Nestlé y la Sra. Wakefield llegaron a un acuerdo: ella les vendía esta receta y el nombre de Toll House a la fábrica a cambio de 1 dólar y suministros de chocolate de por vida. Desde entonces, esta receta está en la parte trasera de las bolsitas amarillas de pepitas de chocolate de Toll House de Nestlé.

Si sois seguidores de la serie *Friends* seguro que recordáis ese capítulo en el que Mónica le pide a Phoebe la receta secreta de las galletas de su abuela: la receta se quemó y la única persona que puede ayudarles según la propia Phoebe es «Nestlé Toulouse», piensa que es una amiga francesa de su abuela... Al final se descubre que la secretísima receta es exactamente la que aparece en el paquete de Toll House.

Desde entonces el mundo de las galletas ha prosperado muchísimo y hoy en día hay desde pastelerías en las que solo ofrecen *cookies* hasta libros, como este, en los que las opciones de sabores, tamaño... se cuentan por cientos.

Solo hay que observar las estanterías de los supermercados para darse cuenta de que existe una fiebre por las *cookies*. De repente hay galletas rellenas, *cookies* con cientos de sabores o galletas con crema para cada ocasión.



LIBROS CÚPULA

TRUCOS Y CONSEJOS PARA HACER LAS GALLETAS PERFECTAS

Para que todas tus galletas sean redondas: una vez retiradas del horno y, todavía templadas, coloca un aro de 1 o 2 cm más grande que tu galleta, de modo que esta quede en el centro, y realiza movimientos circulares con el aro tocando la galleta para que se vaya redondeando.

* **Si se queman los bordes de las galletas:** puedes utilizar un rallador para eliminar las partes más quemadas. Además, es posible que hayas usado una bandeja caliente para hornear: es importante que siempre uses bandejas frías.

* **Las galletas quedan mejor si se dejan reposar en el frigorífico:** si tienes oportunidad, enfríalas al menos 12 horas, así los ingredientes secos se hidratarán y conseguirás una galleta mucho más rica. Yo suelo organizarme haciendo la masa un día y horneando al día siguiente.

* **Si tu horno tiene solo función de calor en la parte inferior,** utiliza doble bandeja para hornear, así no se quemarán.

* **Si las galletas se unen al hornear,** deja más espacio entre ellas y hornea en filas alternas usando los espacios libres entre filas: 3-2-3-2.

* **Galletas demasiado crujientes o duras:** debes hornear menos tiempo. Cuando los bordes estén ligeramente dorados y el centro de la galleta aún esté blando, ese es el punto perfecto para tener galletas crujientes por fuera y blandas por dentro.

* **Las últimas porciones de masa no tienen chocolate o nueces:** si siempre te ocurre, puedes reservar una parte de las pepitas o los frutos secos para añadir cuando quede poca masa para porcionar.

* **La galleta no está quemada pero está dura:** es probable que hayas mezclado de más la masa. Cuando añades la harina solo tienes que mezclar hasta que se integre, nunca hacerlo de más. Por este motivo, puedes añadir las pepitas, nueces... en el momento de agregar la harina, así no tienes que mezclar luego otra vez.

* **Si es la primera vez que haces una receta, comienza preparando una hornada pequeña,** es decir, hornea solo dos o tres galletas para comprobar que la temperatura y el tiempo indicado corresponden con los de tu horno. Esto puede variar de un horno a otro y es importante que conozcas cómo funciona el tuyo para adaptar la receta si fuera necesario.



LIBROS CÚPULA

COOKIES DE RICOTTA Y LIMÓN

INGREDIENTES

30 galletas

PARA LA MASA

260 g de harina de trigo

1 cucharadita de bicarbonato de sodio

½ cucharadita de polvo de hornear

¼ de cucharadita de sal

125 g de mantequilla

200 g de azúcar blanquilla

200 g de ricotta

1 huevo M

ralladura de limón

1 cucharadita de vainilla en pasta

3-4 gotas de emulsión de limón

PARA EL GLASEADO

150 g de azúcar glas

2-3 cucharaditas de zumo de limón

ralladura de 1 limón



Tiempo de preparación 15' + 10' Tiempo de reposo 1 h Tiempo de horneado 15' (x4)

1. Mezcla en un bol la harina de trigo con el bicarbonato de sodio, el polvo de hornear y la sal. Tamiza y reserva.
2. Mezcla el azúcar con la ralladura de limón. Hazlo con las manos como si desmigaras, así conseguirás un aroma muy intenso.
3. Bate la mantequilla con el azúcar hasta obtener una crema esponjosa y blanquecina.
4. Añade el ricotta y sigue batiendo hasta que se incorpore por completo.
5. Agrega el huevo ligeramente batido y mezcla bien hasta obtener una masa totalmente homogénea.
6. Incorpora la vainilla y la emulsión y mezcla ligeramente.
7. Añade los ingredientes secos en dos veces y mezcla solo hasta que se integren.
8. Pasa la masa a un bol, cúbrelo con film a piel y resérvala en el frigorífico al menos durante 1 hora.
9. Pasado este tiempo, precalienta el horno a 180 °C.
10. Prepara dos o tres bandejas forradas con papel de horno.
11. Retira la masa del frigorífico y haz bolas de unos 4 cm con ayuda de una cuchara de helados.
12. Coloca las bolas en las bandejas dejando una separación de unos 4 cm entre ellas.
13. Hornéalas durante unos 15 minutos.
14. Pasado este tiempo, retira la bandeja del horno y deja enfriar las galletas unos 2 o 3 minutos antes de pasarlas a una rejilla para que se enfríen por completo.
15. Para hacer el glaseado, tamiza el azúcar glas y mézclalo con el zumo. Hazlo poco a poco para no perder el punto de consistencia; debe quedar con una textura parecida a la miel.
16. Vierte el glaseado con una cuchara sobre cada galleta y dispón una pequeña cantidad de limón rallado por encima.

LIBROS CÚPULA

SELVA NEGRA

INGREDIENTES

11 galletas

190 g de mantequilla fría
120 g de panela
120 g de azúcar blanquilla
150 g de pepitas de chocolate
150 g de gotas de chocolate de cobertura 70 %
200 g de cerezas en almíbar
360 g de harina
60 g de cacao
1 cucharadita de polvo de hornear
1 cucharadita de bicarbonato de sodio
¼ de cucharadita de sal
2 huevos M
1 yema de huevo M
1 cucharadita de pasta de mantequilla
Helado y virutas de chocolate
para acompañar



Tiempo de preparación 20' Tiempo de reposo 15' Tiempo de horneado 15' (x3)

1. Corta la mantequilla en dados pequeños, mézclala con los dedos con la panela y el azúcar blanquilla hasta que obtener unas migas.
2. Añade las pepitas de chocolate y las gotas y mezcla hasta que queden bien distribuidas.
3. Corta con un cuchillo las cerezas en trocitos pequeños y añádelas.
4. Mezcla en un bol la harina con el cacao, el polvo de hornear, el bicarbonato de sodio y la sal. Añade esta mezcla a la masa y remueve hasta obtener una textura homogénea.
5. Bate los huevos, la yema y la vainilla ligeramente, añádelo todo a la masa y mezcla con una espátula solo hasta que se integre. No necesitas que quede una masa totalmente homogénea, sino más bien una masa tosca.
6. Haz bolas de 125 g.
7. Ponlas en una bandeja y refrigéralas unos 15 minutos.
8. Precalienta el horno a 180 °C.
9. Forra tres bandejas con papel de horno.
10. Coloca las bolas de masa dejando una separación de unos 10 cm.
11. Hornéalas durante unos 15-16 minutos o hasta que los bordes estén dorados.
12. Retira la bandeja del horno, colócala sobre una rejilla y deja que las galletas se enfríen unos minutos en la bandeja antes de pasarlas a una rejilla para que se enfríen por completo.
13. Acompáñalas con una bola de helado y unas virutas de chocolate.

LIBROS CÚPULA

TIRAMISÚ

INGREDIENTES

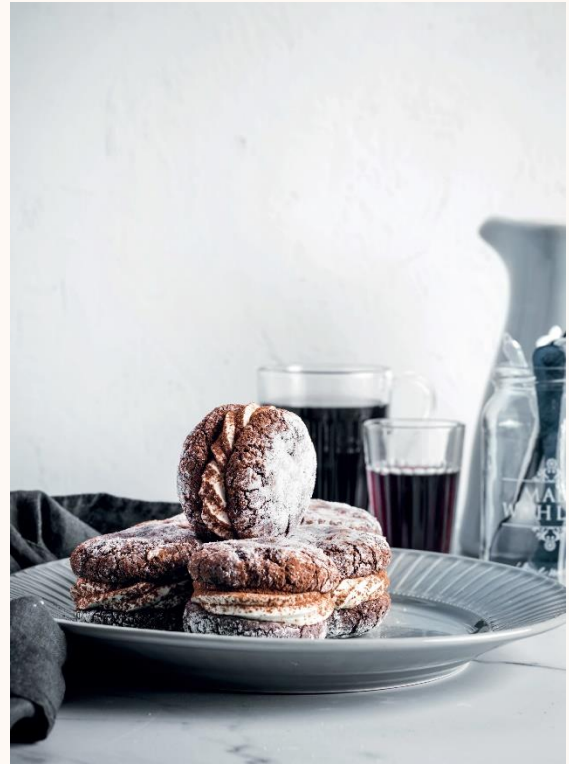
6 sándwiches

PARA LA MASA

- 120 g de harina de trigo
- 60 g de harina de almendra
- 60 g de cacao en polvo
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- ¼ de cucharadita de sal
- 170 g de azúcar blanquilla
- 75 ml de aceite de girasol
- 2 huevos M
- 1 cucharadita de pasta de vainilla
- 2 cucharaditas de café instantáneo
- 3 cucharadas de azúcar blanquilla (cobertura)
- 3 cucharadas de azúcar glas (cobertura)

PARA EL RELLENO

- 400 g de queso mascarpone
- 200 g de nata
- Azúcar glas al gusto
- 1 cucharadita de pasta de vainilla
- Cacao en polvo para espolvorear



Tiempo de preparación 20' + 10' + 10' Tiempo de reposo 0 Tiempo de horneado 9' (x2)

1. Precalienta el horno a 180 °C.
2. Forra dos o tres bandejas con papel de horno.
3. Mezcla el azúcar blanquilla con el azúcar glas de la cobertura en un plato hondo y reserva.
4. Mezcla en un bol la harina de trigo con la harina de almendra, el cacao en polvo, el polvo de hornear y la sal, y reserva.
5. Bate a velocidad media el aceite de girasol con el azúcar hasta obtener una crema esponjosa y con volumen.
6. Bate ligeramente los huevos, añádelos a la mezcla de la mantequilla con el azúcar y mézclalos hasta obtener una textura homogénea.
7. Agrega la cucharadita de vainilla y el café y mezcla ligeramente.
8. Incorpora la harina en dos veces y mezcla con una espátula de forma envolvente y solo hasta que se integre.
9. Haz bolas de masa de unos 5 cm de diámetro. Si te ayudas de una cuchara dosificadora de helados, te quedarán perfectas.
10. Reboza las bolas de masa en la mezcla de azúcares hasta que queden totalmente cubiertas.
11. Coloca las bolas de masa en la bandeja dejando unos 5 cm de separación entre ellas. Deben caber unas 6 galletas por bandeja.
12. Hornéalas durante 9 minutos o hasta que los bordes estén dorados. Si te gustan más crujientes, solo tienes que dejarlas un par de minutos más.

LIBROS CÚPULA

13. Retira la bandeja del horno, colócala sobre una rejilla y deja que las galletas se enfríen 3-4 minutos antes de pasarlas a una rejilla para que se enfríen por completo.
14. Sigue horneando y repitiendo estos últimos pasos hasta terminar con las bolas de masa.
15. Mientras tanto, prepara la crema: bate la nata con el mascarpone hasta obtener una textura homogénea. Añade el azúcar glas y la vainilla, y sigue batiendo hasta que todo esté totalmente integrado y tenga el punto justo de dulzor.
16. Prepara una manga pastelera con una boquilla de estrella abierta como la 1M de Wilton. Rellena la manga con esta crema y refrigérala unos 15 minutos.
17. Ya solo queda montar el sándwich. Coloca una galleta boca arriba, haz un movimiento de espiral apretando con la manga pastelera y finaliza en el centro. Después, coloca otra galleta boca abajo, espolvorea con cacao y listo.



LA AUTORA: BEA CANO

Bea Cano dirige EnJuliana, su tienda de cocina y repostería desde hace más de quince años, trabajo que compagina con su blog «Tú eres el chef» de recetas de repostería de todo tipo. Se ha formado en la escuela de Sugarcraft de España, Cakes Haute Couture y con los mejores reposteros y maestros de decoración internacionales. Ha sido instructora del método Wilton de decoración de pasteles y de la escuela de PME, e imparte clases en su tienda.

Es también editora de la exitosa revista online *Whole Kitchen*, con más de un millón de descargas, y fotógrafa culinaria para publicaciones internacionales. Este es su primer libro.

Para más información a prensa y entrevistas con la autora:

Lola Escudero

Directora de Comunicación Libros Cúpula

Tel: 619 212 722 // lescudero@planeta.es

www.planetadelibros.com

LIBROS CÚPULA

UTENSILIOS

PARA PREPARAR LA MASA

BÁSCULA

La cantidad de la mayoría de los ingredientes de las recetas se indica en gramos, por lo que es fundamental una buena báscula, a ser posible digital, ya que permite mayor precisión de las medidas.

BATIDORA DE PIE

Una batidora de pie facilita la vida de repostero. No es imprescindible, pero consigue que el cremado de mantequilla y azúcar sea perfecto solo con 3-4 minutos de batido y además, mientras la batidora hace la masa, tú puedes ir pesando, tamizando o trabajando en otro proceso, y así rentabilizas mejor el tiempo de preparación. Yo tengo una batidora KitchenAid Artisan. Para mí, es la mejor del mercado. Al tener acción planetaria sabe eficientemente, es decir, en menos tiempo y con un menor consumo de energía. En la tienda llevo más de quince años vendiéndola y trabajando con ella: es la recomiendo 100 %.

BATIDOR DE VARILLAS

Si haces las masas de forma manual es imprescindible que uses un buen batidor de varillas, que sea fuerte para soportar el cremado. Si usas unas varillas eléctricas os recomiendo que tengáis un batidor pequeño para mezclar los huevos antes de añadirlos a la masa, para hacer los glaseados o demerit el chocolate.

COLADOR O TAMIZADOR

Por regla general no tamizo la harina, pero en algunos casos resulta imprescindible como, por ejemplo, para los macarons. Además, los glaseados exigen tamizar el azúcar glas para evitar la formación de grumos.

ESPÁTULA FLEXIBLE

Comúnmente llamadas lenguas, las tengo de varios tamaños y siempre de silicona. Las voy a utilizar para mezclar la harina, para

aprovechar al máximo la masa que queda en las paredes del bol o para asegurarse de que el chocolate queda distribuido uniformemente en la masa.

CUCHARITAS MEDIDORAS

Las cucharitas medidoras son un juego de cucharas con diferentes medidas, imprescindibles para añadir el polvo de hornear, el bicarbonato o los extractos. Suelen venir en juegos de cuatro o cinco cucharitas y tienen las medidas indicadas tanto en cucharaditas (tsp) y cucharadas (tbsp) como en mililitros (ml).

BOLES

Vas a necesitar varios boles de diferentes tamaños, alguno grande para mezclar las harinas o la masa, medianos y resistentes al calor para el baño maría y pequeños para batir los huevos o pesar el chocolate.

RALLADOR

Es imprescindible que uses un rallador fino, que deje la piel del limón o la naranja lo suficientemente fina para que se integre con la masa y no se encuerden trocitos. El mejor para esto es el rallador de discos de Microplane: una vez que lo pruebas, no quieres otro; deja la piel muy suave y nunca ralla la parte blanca. También será muy útil uno para rallar la parte más tostada de la galleta si se te quemó: uno de los que tienen forma de lima de carpintero será perfecto.

PARA DAR FORMA A LA MASA

CUCHARAS DE HELADO

Creo que si tuviera que quedarme solo con un utensilio sería este: para mí es imprescindible para hacer galletas. Las utilizo de varios diámetros (de 4, de 5 o de 6 cm), pero mi favorita es la de 5 cm. Va a permitir que todas tus galletas tengan el mismo tamaño y, además, una forma circular predefinida.



⌚ Tiempo de preparación: 25' ⌚ Tiempo de reposo: 24-36 h ⌚ Tiempo de horneado: 9' (x4)

NEW YORK TIMES

Si me pidieran elegir una única receta, sin duda, sería esta. Para mí, es la COOKIE con mayúsculas. Esta receta, publicada el 9 de julio de 2008 por David Leite en la aclamada sección de cocina del New York Times, parte de la receta original de Jacques Torres, sí, uno de los jueces de *Naked II* y uno de los chefs pasteleros más reconocidos del mundo.

David Leite investigó las claves para que una chocolate chip cookie fuera un éxito. Tras hablar con pasteleros como Torres, Hervé Poussot, el dueño de Almondine en Nueva York, Shirley Corbier, experta en ciencia de la cocina, o la conocidísima pastelera y autora de varios libros, a la que yo adoro, Dorie Greenspan (*Viva Dorie!*), y tras muchas pruebas, llegó a esta receta.

Concluyó que las claves eran: respetar el reposo de la masa (De horas de refrigeración hidratan la masa lo justo para obtener una galleta perfecta); mezclar pepitas de chocolate, trozos de tableta y cobertura, todo de al menos un 70 % de cacao; y añadir unas escamas de sal al rebratado del horno. La consecuencia es la receta de cookies más conocida del New York Times con más de 10.000 comentarios y 5 estrellas. Esta es la receta que hago una y otra vez cuando alguien me pide galletas: son las clásicas, las de siempre y las mejores. Además, siempre tengo una bolsita con bolas de masa congeladas para hornear en cualquier momento. Estas galletas mejoran cualquier día. Haced la prueba!.

40 INGREDIENTES

26 galletas

220 g de harina de trigo
220 g de harina de fuerza
1 cucharadita de bicarbonato sódico
1 cucharadita de polvo de hornear
½ cucharadita de sal
275 g de mantequilla en pomada
220 g de azúcar blanquilla
170 g de azúcar moreno
2 huevos M
1 cucharadita de vainilla en pasta
350 g de chocolate 70 % (mezcla de pepitas, tableta y cobertura)
100 g de tableta de chocolate
troceado para finalizar
Sal Maldón

1. En un bol, mezcla en un bol la harina de trigo con la harina de fuerza, el bicarbonato sódico, el polvo de hornear y la sal, y reserva.
2. Pica con un cuchillo la tableta de chocolate y mezcla en un bol los tres tipos, tableta, gotas de cobertura y pepitas. Reserva.
3. Bata a velocidad media la mantequilla con los dos tipos de azúcar hasta obtener una crema esponjosa y con volumen.
4. Bata ligeramente los huevos, añádeles a la crema de mantequilla y azúcar y remueve bien hasta obtener una textura homogénea.
5. Añade la cucharadita de vainilla y mezcla ligeramente.
6. Incorpora la harina en dos veces y mezcla con una espátula de forma envolvente y solo hasta que se integre.
7. Por último, añado los chocolates y mezclo con una espátula. Asegúrate de que toda la masa tenga chocolate, ya que si ves que la parte más pegada al fondo del bol se queda con menos que el resto.
8. Haz bolas de masa de unos 5 cm de diámetro (si te ayudas de una cuchara dosificadoras de helados, te quedarán perfectas). Coloca todas las bolas en una bandeja,

9. Pásadas estas horas, precalienta el horno a 180 °C.
10. Forra un par de bandejas con papel de horno.
11. Coloca las bolas de masa en las bandejas dejando unos 10 cm de separación entre ellas (usas 5-6 galletas por bandeja).
12. Hornéalas durante 9 minutos o hasta que los bordes estén dorados. Si las prefieres más crujientes, solo tórnalas que desartes 2 minutos más.
13. Retira la bandeja del horno y colócala sobre una rejilla para que las galletas comiencen a enfriarse en la propia bandeja. Es mejor no moverlas recién horneadas, ya que están blandas y pueden romperse.
14. Coloca un trozo de chocolate sobre cada galleta presionando suavemente y espárona un poco de sal Maldón sobre el mismo.
15. Transcurridos 3 o 4 minutos, puedes pasarlas a una rejilla para que se enfríen por completo.
16. Sigue hornando y repitiendo estos últimos pasos hasta terminar las bolas de masa.



LIBROS CÚPULA

⌚ Tiempo de preparación 40' + 10' + 15' Tiempo de reposo 0' Tiempo de horneado 10' (x3)

TARTA DE ZANAHORIA Y COCO

Esta tarta de zanahoria favorita lleva naranja, coco y dátiles. Si no tengo dátiles, las pasas doradas son unos sustitutos perfectos. En este libro no podía faltar la versión en galleta de esta tarta y desde que probé la receta de chef Ottolenghi un poco versada, con harina integral, un toque de naranja y un poco más de sabor a coco, no hay merienda que se me resista, siempre es un éxito.

Como en otros sándwiches, esta receta equivale más a un trozo de tarta que a una galleta en sí, además, tiene una textura muy húmeda gracias a la zanahoria que, al hornearse, aporta muchísima jugosidad. Yotam Ottolenghi es conocido por sus recetas repletas de verduras, ingredientes de Oriente Medio y una mezcla especial de especias. Puedes probar su comida en sus locales en Londres, tiene versión del y restaurantes. Si puedes, compra comida en el local de Notting Hill y móntate un picnic en los jardines de Kensington (¡¡¡¡ perfecto!) y si Londres te pilla lejos, siempre puedes probar sus recetas a través de su libro o de la columna que publica habitualmente en el periódico The Guardian.

INGREDIENTES

12 sándwiches

PARA LA MASA

- 180 g de harina de trigo
- 70 g de harina de trigo integral
- 1 cucharadita de bicarbonato de sodio
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- 1 cucharadita de canela en polvo
- 1/2 cucharadita de jengibre en polvo
- 1/2 de cucharadita de nuez moscada
- 1/2 de cucharadita de sal
- 100 g de nueces pecanas
- 30 g de coco deshidratado
- 120 g de mantequilla
- 100 g de azúcar moreno
- 100 g de azúcar blanquilla
- Ralladura de 1 naranja
- 2 huevos M
- 1 cucharadita de pasta de vainilla
- 300 g de zanahorias
- 4-5 gelas de emulsión o aroma de coco (opcional)
- 5-6 dátiles

Coco rallado para decorar

PARA EL RELLENO

- 250 g de queso crema
- 125 g de nata para montar
- Azúcar glas al gusto
- 1/2 cucharadita de pasta de vainilla

1. Limpia y pela las zanahorias, rállalas con un rallador mediano o dáselas un golpe de turbo en un procesador. Pon las zanahorias rálladas sobre un paño de algodón, estrújalas y déjalas que escurran todo el líquido que tienen. Repite este proceso hasta que suelten todo el líquido y déjalas reposar en un colador. Debes quedarte con unos 200 g de zanahoria.
2. Deshuesa los dátiles y pícalos con un cuchillo en trozos pequeños.
3. Mezcla en un bol las harinas, el bicarbonato, el polvo de hornear, las especias, la sal, las nueces y el coco. Reserva.
4. Mezcla la ralladura de naranja con los azúcares. Hazlo con las manos como si desmenuzaras una masa, de modo que consigas que todos los aceites de la piel de la naranja se liberen y el aroma sea muy intenso.
5. Bate a velocidad media la mantequilla con los azúcares hasta obtener una crema esponjosa y blanquecina.
6. Bate ligeramente los huevos, añádeles a la mezcla de la mantequilla con el azúcar y mézclalo hasta que se integren por completo.
7. Añade la cucharadita de vainilla, la zanahoria y el aroma de coco, y mezcla ligeramente.
8. Incorpora la harina en dos veces, mezcla con una espátula de forma envolvente y solo hasta que se integre.
9. Por último, añade los dátiles y mezcla con una espátula hasta obtener una masa homogénea.
10. Haz bolas de masa de unos 5 cm de diámetro. Si te ayudas de una cuchara desmenuzadora de helados, te quedarán perfectas.
11. Precalienta el horno a 180 °C.
12. Forra los bandejos con papel de horno y coloca las bolas de masa dejando entre ellas unos 8 cm.
13. Hornea las 10-12 minutos hasta que los bordes estén dorados.
14. Retira la bandeja del horno y déjala enfriar las galletas 3-4 minutos antes de pasarlas a una rejilla para que se enfríen por completo.
15. Prepara la crema de queso batiendo todos los ingredientes a la vez hasta obtener una crema montada.
16. Prepara una manga pastelera con una boquilla de estrella abierta. Llévala de limón es perfecta para esto.
17. Rellena la manga pastelera con la crema, monta los sándwiches con galleta, crema y galleta. Puedes decorar con un poco de coco rallado para dar un toque crujiente.



⌚ Tiempo de preparación 15' + 20' + 20' + 15' Tiempo de reposo 15 + 30' Tiempo de horneado 12' (x2)

LIMÓN Y AMAPOLA

Las semillas de amapola y el limón son una pareja clásica en repostería, aparecen en multitud de recetas juntas y no me extraña porque casan a la perfección. La amapola aporta el toque crujiente y el limón todo el sabor.

En esta receta además el relleno tiene dos texturas, la suave crema de mantequilla y limón y la clásica crema de limón, esta crema es una de mis favoritas para usar como relleno o como acompañante.

Siempre hago la misma receta de crema de limón, basándome en el clásico lemon curd británico, por lo que lleva mucho limón, huevos, azúcar y mantequilla, es una receta que nunca falla y puedes conservarla en un bote durante una semana en la nevera, si te dura, en mi casa en dos días desaparece.

Una vez que la tienes aptochecha y añádele al yogur, acompaña un clásico trozo de bizcocho de yogur o una merienda un poco de hogelid y sírvela como un dip. Esta crema es deliciosa y versátil, estoy segura de que se va a convertir en un clásico en tu cocina.

INGREDIENTES

10 sándwiches

PARA LA MASA

- 320 g de harina de trigo
- 2 cucharaditas de cremor tártaro
- 1 cucharadita de bicarbonato sódico
- 1/2 cucharadita de sal
- 225 g de mantequilla
- 250 g de azúcar blanquilla
- Ralladura de 2 limones
- 1 huevo M
- 1 yema de huevo M
- 1 cucharadita de emulsión de limón
- 1 cucharadita de vainilla Bourbon en pasta
- 30 g de semillas de amapola

PARA EL RELLENO

- Crema de mantequilla (pág. 317)
- 1 cucharadita de emulsión de limón
- 1/2 cucharadita de colorante amarillo
- Crema de limón (pág. 320)

1. Prepara la crema de limón tal y como te indico en la página 320 y déjala enfriar.
2. Mezcla la harina con el bicarbonato de sodio, la sal y el cremor tártaro. Reserva para utilizarla más adelante.
3. Mezcla con las manos el azúcar con la ralladura de limón, hazlo como si desmenuzaras, así sacará todo el aroma a la piel del limón.
4. Bate la mantequilla con el azúcar hasta que quede una mezcla esponjosa.
5. Añade el huevo y la yema ligeramente batidos y sigue batiendo hasta que se integren.
6. Añade la cucharadita de vainilla y la emulsión de limón y mezcla hasta que se integre y esté perfectamente distribuida.
7. Añade la harina y las semillas de amapola mezcladas suavemente con una espátula, sólo hasta que queden integradas.
8. Haz bolas de masa de 5 cm con ayuda de una cuchara de helados y colócalas en una bandeja. Refrigerar durante al menos una 15 minutos.
9. Pasado este tiempo, precalienta el horno a 180 °C.
10. Prepara unas bandejas con papel de horno, pon las bolas de masa y déjalas un espacio de unos 5 centímetros entre ellas.
11. Hornea durante 10-12 minutos, hasta que estén doradas.
12. Saca del horno y déja que enfrien unos minutos en la bandeja, pasado este tiempo déjalas que enfrien totalmente en una rejilla.
13. Cuando están frías podrás rellenarlas.
14. Para ello haz la crema de mantequilla tal y como te indica la receta de la página 317. Añádele al final la cucharadita de la emulsión de limón y el colorante, y mézclalo con una espátula para que quede homogéneo.
15. Prepara una manga pastelera con una boquilla 9K, rellena con la crema de mantequilla.
16. Prepara otra manga pastelera sin boquilla con la crema de limón.
17. Pon el revés de una de las galletas y haz un círculo con la manga de la crema de mantequilla, en el centro un poco de crema de limón. Tapa con la otra galleta para montar el sándwich.
18. Una vez montados, déja que enfrien durante al menos 30 minutos en la nevera antes de disfrutarlos.

