



MILK BAR

Todo sobre las galletas

christina tosi

PLANETA
GASTRO

MILK BAR

Todo sobre las galletas

Christina Tosi

con Shannon Salzano

Fotografías de Henry Hargreaves

Traducción de Cillero & de Motta

Para mi madre, Greta, que siempre me
decía que mis galletas estaban deliciosas,
incluso cuando yo sabía perfectamente que no era así.

*(El paladar de una madre no es muy exigente,
pero te aseguro que puede darte alas.)*



SUMARIO

Introducción

9

Utensilios e ingredientes

10

Consejos galleteros

18

Galletas *sablé* y rellenas

24

Barritas

60

Galletas blanditas

92

Galletas sin horno
(o con poco)

140

Snaps

160

Galletas para fiestas

196

Galletas crujientes

224

Agradecimientos

265

Índice

266

El
intercambio
de galletas
de Milk Bar

87

No te
rompas la
cabeza (postres
con galletas)

153

Construimos
una tarta
de galletas

253

Galletas
con formas
y nuestros
glaseados
favoritos

259



GALLETAS SABLÉ Y RELLENAS

STRAWBERRY
SHORT CAKE
SNAPS

FRAN
COOKIES



GRAHAM MALLOW
CHOCOLATE



Galletas
sablé de
mantequilla
de cacahuete
28

Galletas
rellenas
con sabor
a donut
relleno
31

Galletas
de mantequilla
de patatas fritas
32

Galletas
sablé
de sésamo
negro
35

Galletas
de vainilla
y mantequilla
avellana
37

Galletas
cubiertas
de dulce
de leche
41

Galletas
de chocolate
rellenas
de plátano
42

Fluffernutters
45

Galletas
rellenas
de lima
49

Galletas
sablé
de Triscuit
53

Galletas
blanditas de
mantequilla
54

Dedos
de pistacho
57

Galletitas
de queso
y maíz
58

Prato Chip Sweets

Prato Sweets





LAS GALLETAS RELLENAS SON EL PRODUCTO DE UNIR DOS GALLETAS

con algo dulce en medio. ¡Una idea brillante!

Y las galletas *sablé* (con sus primas, las galletas de mantequilla) se basan en la idea de que, a menudo, la sencillez da los mejores resultados.

Vale, pero ¿qué demonios es una galleta *sablé*? Estas galletas de mantequilla son de origen francés, y su nombre significa «arena» en este idioma. En la repostería estadounidense, solemos sustituir parte de la harina de las galletas de mantequilla por otro ingrediente, como nueces pacanas picadas. La versión clásica está deliciosa, pero sustituir parcialmente los ingredientes abre las puertas a la curiosidad, a la búsqueda de nuevos sabores y a la diversión. He experimentado con muchas combinaciones de galletas *sablé* y en las próximas páginas encontrarás mis versiones favoritas de estas deliciosas galletas de textura quebradiza. (Otros muchos países tienen su propia versión de las *sablé*. En España, América Latina y Filipinas, por ejemplo, sería algo parecido a los polvorones.)

Cuando se trata de las galletas rellenas, no creo que haya límites. Quiero decir, si tienes un bote de Nutella y unas galletas haciéndote ojitos... ¿qué te lo impide? Pero, como sabéis, ahora llega el momento de experimentar y dar rienda suelta a la creatividad.

GALLETAS SABLÉ DE MANTEQUILLA DE CACAHUETE

Para 18 galletas · SG

¿Recuerdas cuando a principios de la cuarentena era casi imposible encontrar papel higiénico y la levadura valía su peso en oro? En esos momentos en los que las colas del supermercado parecían eternas y no había harina por ninguna parte, quise crear una receta para quienes no tenían acceso a sacos de harina de tamaño industrial como yo. Mis abuelas siempre aprovechan al máximo todo lo que compran, así que miré en mi despensa llena de cajas medio vacías a través de sus ojos, y tuve un momento de inspiración; no necesito «harina»... Cualquier ingrediente se puede moler hasta convertirse en algo parecido a la harina que lo sustituya. (Este es el caso, por ejemplo, de nuestras galletas de maíz de Milk Bar, galletas de azúcar a partir de maíz liofilizado.) Una vez que escogí los Rice Krispies como mi «harina», supe que la mantequilla de cacahuete complementaríala a la perfección, y así es como nacieron estas galletas, dulces y saladas. Y, además, ¡no llevan gluten!

→ Además de Rice Krispies, puedes triturar galletas, frutos secos, pretzels, avena, otros cereales... ¡no hay límites!

→ Si eres de los que piensan que «cuanto más, mejor», utiliza el método del pulgar: crea una hendidura en la masa con el pulgar y rellénala con más mantequilla de cacahuete. Así, se convertirá, técnicamente, en una galleta rellena sin tapa. Bastante poético.

260 g de mantequilla de cacahuete cremosa
225 g de azúcar moreno claro
113 g de mantequilla sin sal a punto de pomada
1 huevo grande
8 g de extracto de vainilla

210 g de Rice Krispies, molidos hasta obtener una harina
3 g de sal gruesa
3 g de bicarbonato sódico
2 g de levadura en polvo

1. Precalentamos el horno a 180 °C. Engrasamos o forramos dos bandejas medianas con papel vegetal o tapetes de silicona.
2. En el bol de una amasadora equipada con el accesorio de la pala, batimos la mantequilla de cacahuete, el azúcar moreno y la mantequilla a velocidad media-alta durante 2 o 3 minutos hasta que se mezclen bien. Rebañamos las paredes del bol, añadimos el huevo y la vainilla, y batimos hasta que no tenga grumos, 1 minuto aproximadamente.
3. Añadimos la harina de Rice Krispies, la sal, el bicarbonato y la levadura, y batimos a velocidad baja hasta obtener una masa homogénea, 1 minuto como máximo. Rebañamos las paredes del bol con una espátula.
4. Con la ayuda de una cuchara para galletas grande, colocamos montoncitos de la masa en las bandejas preparadas, dejando una separación de 5 a 7 cm. Aplastamos la superficie con la palma de la mano (estará un poco pegajosa, pero; no pasa nada).
5. Horneamos a 180 °C hasta que se doren, de 10 a 12 minutos.
6. Las dejamos enfriar ligeramente en las bandejas y las pasamos a un plato o a un recipiente hermético para reservarlas. Se conservarán bien 3 días a temperatura ambiente y hasta 1 mes en el congelador.



PB Sandies



GALLETAS RELLENAS CON SABOR A DÓNUT RELLENO

Para 18 galletas

A veces, hasta los ingredientes más básicos pueden contribuir al sabor final de una receta o, en este caso, potenciarlo. En mi casa, es habitual tener sobras de aceite de la freidora (el aceite que dejamos enfriar, colamos y conservamos después de freír algo). Después de haber hecho *cannoli* o *funnel cakes* un par de veces, tengo una cantidad considerable de este aceite con sabor a fritura listo para una segunda vida. En el trabajo, los donuts se propusieron en una lluvia de ideas para nuevas galletas, y supe que era el momento de que este aceite brillara. ¡Te sorprenderá cuánto saben estas galletas a donut relleno!

→ Si lo que te gustan son los donuts glaseados, también tenemos algo para ti. En la página 261 encontrarás nuestros glaseados favoritos: ¡elígelo según el relleno de donut que más te guste!

→ En Aceite de freidora reciclado (véase pág. 174) encontrarás sugerencias de recetas que puedes preparar para conseguir una buena reserva de aceite de fritura.

1 ración de Masa de barquillo de donut (véase pág. 190)

Harina, para enharinar

252 g de mermelada de tu elección

Azúcar glas, para espolvorear

1. Precalentamos el horno a 165 °C. Engrasamos dos bandejas medianas.
2. Estiramos la masa sobre una superficie limpia y ligeramente enharinada y la estiramos con un rodillo hasta que tenga un grosor de 5 mm.
3. Con un cortapastas redondo grande (de unos 10 cm), cortamos tantos discos como podamos (también podemos reutilizar los restos de masa). A continuación, con un cortapastas redondo pequeño (de unos 5 cm), cortamos círculos pequeños en el interior de los grandes para obtener discos en forma de «O». Con una espátula plana, pasamos todos los discos a las bandejas preparadas.

4. Horneamos a 165 °C hasta que se doren los bordes, unos 10 minutos. Los dejamos enfriar por completo en las bandejas.
5. Introducimos la mermelada en una bolsa con cierre zip o en una manga pastelera y hacemos un pequeño agujero en un extremo. Trazamos una línea de mermelada alrededor de los bordes interiores y exteriores para crear una especie de «muro de contención» sobre la mitad de las galletas. A continuación, rellenamos el centro (entre los bordes establecidos) con una ligera capa de mermelada. Colocamos la otra mitad de las galletas encima.
6. Espolvoreamos los sándwiches de galleta con un poco de azúcar glas y las servimos. Las reservamos en un recipiente hermético a temperatura ambiente hasta 5 días.

GALLETAS DE MANTEQUILLA DE PATATAS FRITAS

Para 12 galletas

Como las personas, las galletas tienen una personalidad propia. Algunas son dulces y otras, queridos amigos y amigas, saladas. Estas galletas, igual que sus mejores amigas las Galletas crujientes de maíz (véase pág. 230), añoran a la perfección sabores dulces y salados. Son unas galletas magníficas, lo prometo. Siguiendo el método de nuestras *sablés* estadounidenses, sustituiremos parte de la harina por patatas fritas trituradas, lo que les dará un toque especial y conquistarán hasta a los más escépticos.

113 g de mantequilla sin sal a punto de pomada

100 g de azúcar

110 g de harina

50 g de patatas fritas trituradas

4 g de sal gruesa

Harina, para espolvorear

Azúcar, para rebozar

1. Precalentamos el horno a 180 °C. Engrasamos o forramos dos bandejas medianas con papel vegetal o tapetes de silicona.
2. En el bol de una amasadora equipada con el accesorio de la pala, batimos la mantequilla y el azúcar a velocidad media-alta durante 2 o 3 minutos hasta que no tenga grumos. Rebañamos las paredes del bol.
3. Añadimos la harina, las patatas fritas y la sal y amasamos a velocidad baja hasta obtener una masa.
4. Espolvoreamos ligeramente con harina una superficie de trabajo. Volcamos la masa sobre la superficie y formamos un cilindro de unos 15 cm de largo. Lo mojamos con un poco de agua y lo rebozamos con el azúcar hasta cubrirlo.
5. Lo enrollamos con film transparente y lo refrigeramos hasta que esté bien frío y firme, 20 minutos como mínimo, para que al cortarlo en rodajas no pierda la forma.
6. Cortamos las galletas en rodajas de 1 cm de grosor y las colocamos en las bandejas con 1 cm de separación entre ellas.
7. Horneamos a 180 °C hasta que se doren los bordes, de 12 a 17 minutos.
8. Las dejamos enfriar por completo en las bandejas antes de servir las. Las reservamos en un recipiente hermético a temperatura ambiente 4 o 5 días.

Cookie

Potato Chip Shorties







MIGAS DE PASTEL

Para unos 190 g

110 g de harina

13 g de azúcar

2 g de sal gruesa

56 g de mantequilla sin sal derretida y enfriada

12 g de aceite vegetal

- 1.** Precalentamos el horno a 180 °C. Engrasamos o forramos una bandeja mediana con papel vegetal o un tapete de silicona.
- 2.** En el bol de una amasadora equipada con el accesorio de la pala, mezclamos la harina, el azúcar y la sal, y batimos a velocidad baja hasta que se mezclen bien, de 15 a 30 segundos.
- 3.** Añadimos la mantequilla derretida y el aceite, y batimos a velocidad baja hasta que empiecen a formarse pequeños grumos, de 15 a 30 segundos. Colocamos las migas en la bandeja preparada.
- 4.** Horneamos a 180 °C 25 minutos, rompiéndolas de vez en cuando. Las migas habrán adquirido un color marrón dorado y seguirán ligeramente húmedas; se secarán y endurecerán cuando se enfríen.
- 5.** Las dejamos enfriar por completo antes de utilizarlas en una receta o comerlas. Las migas se conservarán bien en un recipiente hermético a temperatura ambiente hasta 1 semana o en el frigorífico o en el congelador hasta 1 mes.



GALLETAS DE TARTA DE FRESA

Para 16 galletas

De chocolate, vainilla, marmoladas, amarillas... hay galletas de todos los colores del arcoíris. Y es que, ¿qué sentido tiene la vida si no la vivimos a todo color? Estas bellezas rosadas sacan su color y sabor del polvo de fresas liofilizadas, que les aporta acidez e intensidad, además de un tono precioso. Y, gracias a las pepitas de chocolate blanco y las migas de tarta, son cremosas y tienen diversas texturas, demostrando que a veces lo importante está tanto en el interior como en el exterior.

→ Puedes comprar polvo de fresas liofilizadas en Internet, o triturar fresas liofilizadas.

→ El ácido cítrico ayuda a que estas galletas sepan a fruta fresca. Para más información, véase pág. 14.

266 g de mantequilla sin sal a punto de pomada

400 g de azúcar

1 huevo grande

0,75 g de colorante alimentario rojo

255 g de harina

18 g de polvo de fresas liofilizadas

6 g de bicarbonato sódico

4 g de levadura en polvo

4 g de sal gruesa

0,5 g de ácido cítrico

170 g de pepitas de chocolate blanco

120 g de Migas de tarta (véase pág. 114)

1. Precalentamos el horno a 180 °C. Engrasamos o forramos dos bandejas medianas con papel vegetal o tapetes de silicona.
2. En el bol de una amasadora equipada con el accesorio de la pala, batimos la mantequilla y el azúcar a velocidad media-alta durante 2 o 3 minutos hasta que se mezclen bien. Rebañamos las paredes del bol, añadimos el huevo y el colorante alimentario, y batimos hasta que no tenga grumos.
3. Añadimos la harina, el polvo de fresas liofilizadas, el bicarbonato, la levadura en polvo, la sal y el ácido cítrico. Batimos a velocidad baja hasta que cohesione, unos 20 segundos. (Esta masa se desmenuza fácilmente, así que asegúrate de mezclarla hasta que haya cohesionado.)
4. Incorporamos las pepitas de chocolate blanco y las migas de tarta.
5. Con la ayuda de una cuchara para galletas grande, colocamos montoncitos de la masa en las bandejas preparadas, dejando una separación de 5 a 7 cm. Aplastamos la parte superior de las galletas ligeramente con la palma de la mano.
6. Horneamos a 180 °C hasta que se doren los bordes, de 8 a 10 minutos.
7. Las dejamos enfriar ligeramente en las bandejas y las pasamos a un plato o a un recipiente hermético para reservarlas. Se conservarán bien 3 días a temperatura ambiente y hasta 1 mes en el congelador.

GALLETAS CON PRETZELS Y TROCITOS DE CHOCOLATE

Para 12-18 galletas

En Milk Bar tenemos un dicho inspirado en nuestra directora de marketing, la *fashionista* Sarah Tabb: más es más. No lo ponemos en práctica todos los días; no somos una pastelería que cubra todo con glaseados de arcoíris, fideos de colores, purpurina y chucherías, pero, de vez en cuando, escuchamos una voz que nos pide MÁS. Estas galletas son la representación de un estilo de vida vibrante y orgulloso: la base son unas buenas galletas equilibradas, a las que hemos añadido *pretzels* salados y chocolate, y recubierto con sal marina. No nos arrepentimos de nada.

→ El chocolate con un 55 por ciento de cacao (chocolate con leche) queda espectacular con estas galletas, pero si te gustan más los *pretzels* recubiertos de chocolate negro, sustitúyelo sin miedo.

100 g de *minipretzels*

115 g de chocolate al 55 %

226 g de mantequilla sin sal a punto de pomada

280 g de azúcar moreno oscuro

170 g de azúcar moreno claro

1 huevo grande

7 g de melaza

2 g de extracto de vainilla

256 g de harina

8 g de sal gruesa

4 g de levadura en polvo

2 g de bicarbonato sódico

2 g de sal marina en escamas, para decorar

1. Precalentamos el horno a 180 °C. Engrasamos o forramos dos bandejas medianas con papel vegetal o tapetes de silicona.
2. En un robot de cocina o una batidora, trituramos 50 g de los *pretzels* hasta pulverizarlos y los reservamos. Con un cuchillo, cortamos el chocolate en trozos de un tamaño similar a una moneda de dos euros o más pequeños (cuanta más variedad, mejor) y los reservamos.

3. En el bol de una amasadora equipada con el accesorio de la pala, batimos la mantequilla, el azúcar moreno oscuro y el azúcar moreno claro a velocidad media-alta durante 4 minutos hasta que se mezclen bien. Rebañamos las paredes del bol, añadimos el huevo, la melaza y la vainilla, y amasamos 4 minutos más.
4. Añadimos la harina, los *pretzels* triturados, la sal, la levadura en polvo y el bicarbonato, y batimos a velocidad baja hasta que cohesione, unos 20 segundos.
5. Incorporamos los 50 g de *pretzels* restantes enteros y el chocolate picado reservado hasta que estén bien mezclados.
6. Con la ayuda de una cuchara para galletas grande, colocamos montoncitos de la masa en las bandejas preparadas, dejando una separación de 5 a 7 cm. Aplastamos la parte superior con la palma de la mano. Espolvoreamos con la sal marina en escamas.
7. Horneamos a 180 °C hasta que se doren, de 8 a 10 minutos.
8. Las dejamos enfriar en las bandejas. Las reservamos en un recipiente hermético con una rebanada de pan para que se mantengan esponjosas hasta 3 días.

