

Galletas de avellana

de [Markus Opitz](#)

<https://www.instructables.com/Hazelnut-Loaves/>

La receta de mamá:

Súper deliciosas galletas de chocolate con avellanas hechas con un secreto - y sin harina ni huevo.

Ingredientes

250 g de avellanas molidas

175 g de mantequilla

250 g de azúcar glas

50 g de cacao

extracto de vainilla o azúcar avainillado



Etapa 1: Tostar las avellanas molidas

Sacar la mantequilla de la nevera.

Tostar las avellanas molidas en una bandeja de horno a 175°C o en el grill, mezclar bien.

Controlar cada minuto y mezclar los trozos tostados.

Cuando todo tenga un bonito color marrón, sacar del horno y dejar enfriar.

Paso 2: Mezclar

Batir la mantequilla y el azúcar glas hasta que quede ligera y esponjosa.

Añadir el azúcar vainillado (o el extracto) + el cacao + las nueces.

Primero puedes mezclar la masa con la máquina, luego deberás usar las manos. Calentarás la mantequilla, lo que garantizará que todo quede bien impregnado.

En este punto, también puedes utilizar la mezcla como cobertura para el pan. ¡Muy, muy sabroso!

Enfría la masa hasta que esté bien firme.

Paso 3: Pssst - el secreto

Si haces los panes así, obtendrás galletas planas. También están buenas, pero saben más bien secas.

La masa para los panes tiene que estar tan bien fría que no pueda derretirse ni extenderse en el horno. Por lo tanto, sólo puede hornear estas galletas en un día frío de invierno o si dispone de una instalación de refrigeración suficientemente grande. Las bandejas de horno también deben estar bien frías.

Paso 4: Bolitas

Formar bolitas con una cuchara y las manos, colocar en una bandeja fría, volver a enfriar bien por fuera.

Paso 5: Hornear

Hornear a 175°C durante 12-15 minutos (hasta que dejen de brillar).

Sacar de la bandeja sólo cuando las galletas se hayan enfriado bien.

Paso 6: ¡Disfrútalas!

Las galletas se conservan varias semanas en una lata bien cerrada.

Pero déjame decirte: ¡no se conservan tanto tiempo!