

Hoy cocinamos en casa: GALLETAS CRUJIENTES CON FRUTOS SECOS

Con esta receta de galletas de frutos secos completamos el menú marroquí que iniciamos la semana pasada con un delicioso pollo con especias. Los postres marroquíes son muy variados y exquisitos. Los ingredientes más utilizados para su elaboración son los dátiles y la miel, protagonistas de muchos de los dulces del país africano, así como los frutos secos, como las almendras o los pistachos, además de la canela, el agua de azahar, los higos, la cáscara de limón o las semillas de sésamo, entre otros ingredientes.

El uso frecuente en la repostería marroquí de frutos secos, hace que estos dulces contengan algunas de las beneficiosas propiedades nutritivas de estos, como son las grasas saludables, en muchas ocasiones con ácidos grasos omega-3, además de vitaminas como calcio, potasio, magnesio, fósforo o vitamina E y B. Y además... ¡están buenísimos!

INGREDIENTES PARA LAS GALLETAS CRUJIENTES:

- 80 g sésamo tostado
- 80 g almendras crudas machacadas
- 80 g pasas
- 390 g harina
- 4 cucharadas agua de azahar
- 125 g mantequilla
- 125 ml aceite de girasol
- 7 g levadura química
- 100 g azúcar
- Azúcar glass para decorar

PASOS A SEGUIR PARA LA PREPARACIÓN DE LAS GALLETAS:

1. Ponemos las pasas en remojo en un poco de agua de azahar.
2. Echamos en un bol el azúcar y la mantequilla a temperatura ambiente y lo mezclamos bien.
3. Añadimos el aceite y seguimos mezclando hasta obtener una textura cremosa.
4. A continuación echamos los frutos secos (las pasas previamente escurridas) y el agua de azahar.
5. Aparte, en otro bol mezclamos la harina con la levadura química, y lo añadimos a la primera mezcla poco a poco.
6. Cuando esté todo bien mezclado, cogemos pequeñas porciones de la masa y hacemos bolitas que ponemos en una bandeja del horno sobre papel vegetal. Si tenemos un molde para galletas en forma de flor, lo presionamos ligeramente sobre cada bolita para darles forma. En caso de no tener molde, aplastamos las bolitas ligeramente con las manos, y después les hacemos una pequeña hendidura con el dedo meñique en el centro y hacemos incisiones radiales para darles forma de flor.
7. Ponemos la bandeja en el horno a 180 grados durante 15 minutos aproximadamente. Tras sacarlas del horno las espolvoreamos con azúcar glass para decorar. Y una vez que se enfríen ¡ya podemos degustarlas!