

Galletas de lenteja verde(con cortapastas)



INGREDIENTES:

- 125 g de mantequilla pomada (a temperatura ambiente)
- 65 g azúcar
- Azúcar vainillado o canela al gusto
- 35 g de leche
- 125 g de harina Glu10Ban o preparado mix no panificable
- 125 g de harina de lenteja verde Glu10Ban

PREPARACIÓN:

1. Precalentar el horno a 180°.
2. Poner el azúcar y moler **30 seg/vel10**.
3. Introducir el resto de los ingredientes en el vaso y mezclar **15 seg/vel 6**.
Amasar 2 min/vel espiga.
4. Poner la masa entre dos papeles de horno y estirlarla hasta el grueso deseado. Dejar reposar la masa estirada en la nevera durante 15 min. Cortar la masa con los cortapastas. Para que no se os pegue la masa en los cortapastas, poner un bol con harina e ir introduciendo el cortapastas antes de cortar o dejar reposar la masa un poco más en la nevera.
5. Preparar una bandeja de horno con papel de hornear y colocar las galletas. Hornear hasta que estén doradas y dejar enfriar. Decorar con azúcar glass.

PD: También las podemos decorar con chocolate deshecho con un poco de leche y poner en manga pastelera, hacer unas tiras encima de las galletas y decorar con unas virutas de chocolate de colores, etc...

Galletas de lenteja verde (con manga pastelera)



INGREDIENTES:

- 125 g de mantequilla pomada (a temperatura ambiente)
- 65 g azúcar
- 1 huevo grande
- Azúcar vainillado o canela al gusto
- 35 g de leche
- 125 g de harina Glu10Ban o preparado mix no panificable
- 125 g de harina de lenteja verde Glu10Ban

PREPARACIÓN:

1. Precalentar el horno a 180°.
2. Poner el azúcar y moler **30 seg/vel10**.
3. Introducir el resto de los ingredientes en el vaso y mezclar **15 seg/vel 6**. Amasar **2 min/vel espiga**.
4. Poner la masa en una manga pastelera con boquilla rizada.
5. Preparar una bandeja de horno con papel de hornear y colocar las galletas. Dejar enfriar 10 min cada bandeja en la nevera para que cojan cuerpo. Podemos poner un topping de chocolate.
6. Hornear hasta que estén doradas y dejar enfriar. Decorar con azúcar glass.

PD: También las podemos decorar con chocolate deshecho con un poco de

Leche y poner en manga pastelera, hacer unas tiras encima de las galletas y decorar con unas virutas de chocolate de colores, etc...