

Galletas de avellana y chocolate


Ingredientes

1 hoja de papel vegetal de cocina o sulfurizado
300 g de avellanas
2 claras de huevo
150 g de azúcar
3 cucharadas de nata o crema de leche
1 cucharada de esencia de vainilla
1 tableta de chocolate (vuestro preferido,
yo lo suelo usar al 70% de cacao)
50 ml de aceite de oliva virgen extra

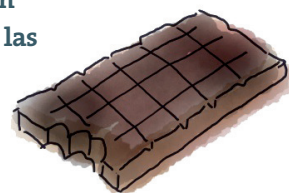
 8 personas

 Superfácil

 0,50 €/pers.

 15 min

Estas galletas son perfectas para acompañar esos fines de semana terriblemente fríos y desangelados en los que te apetece ver una peli en el sofá. Pero tened cuidado de no pillar un empacho de muy señor mío: tres galletas de estas son como el pan élfico de El Señor de los Anillos. De todas formas, el resultado es fantástico, y si a las avellanas le sumamos un chocolate al 70% de cacao entonces es espectacular. Os animo a que las preparéis y mojéis en un gran vaso de leche fría.



Preparación de las galletas de avellana

1. Lo primero de todo es precalentar el horno a unos 180 °C (es importante porque la masa es muy fácil y rápida y, según tengamos todo mezclado, va directa al horno).
2. Separamos las claras de las yemas y reservamos.
3. Añadimos en un bol grande las claras, la nata o crema de leche, la cucharada de esencia de vainilla líquida y el azúcar. Mezclamos todo muy bien con un tenedor; debe quedar una crema ligada.
4. Picamos las avellanas en la picadora. Ojo, si las trituras con robot de cocina que las pulveriza el resultado es una galleta más fina y más crujiente, mu-
5. Añadimos las avellanas al bol. Mezclamos todo muy bien con un tenedor y ya tenemos la masa de cookies. Probadla, incluso cruda está deliciosa.
6. Preparamos la bandeja del horno con papel vegetal o sulfurizado. Con una cuchara, dado que la masa es bastante pringosa, vamos haciendo pequeñas porciones o bolas que depositamos en la bandeja (con suficiente espacio para que, cuando se hagan, no se peguen unas a las otras: unos 3 cm son suficientes). En mi bandeja de horno salían 12 galletas por hornada.
7. Horneamos durante unos 15 minutos a 180 °C en la bandeja del medio con aire arriba y abajo (todo depende del horno de cada uno: en algunos se-







Tiras de naranja confitada con chocolate

Ingredientes

6 naranjas
600 g de azúcar
300 cc de agua
185 g de chocolate al 70% de cacao
50 g de nata líquida
30 g de mantequilla

 8 personas
 Dific. media
 0,6 €/pers.
 75 min



Estas tiras son golosinas para mayores. Y digo para mayores porque a mí de pequeño no me gustaban nada, pero con la edad los gustos cambian y el toque entre el amargo de la naranja y el dulce del chocolate hacen las delicias de mis treinta y tantos...¡je, je! A esta *delicatessen* de naranja le va muy bien

el chocolate, pero si no os gusta la combinación podéis preparar esta receta para adornar otros dulces, por ejemplo el Roscón de Reyes (pág. xxx).

Además el almíbar resultante de la cocción ha sido un gran descubrimiento, pues se puede emplear como «miel» de naranjas para endulzar cualquier postre, bizcocho o yogur. ¡Impresionante, todo se puede aprovechar!

Mi elaboración es muy sencilla y relativamente rápida (hay otras fórmulas con blanqueados y más horas de cocción), así que, si queréis el confitado más natural y con el propio sabor de la fruta subido de dulzor, os animo a que probéis con este método.

La primera vez que hice este postre las tiras de naranja me quedaron un poco amargas (muy buenas de igual manera), pero me comentaron un truquillo y, tras una segunda prueba donde todo quedó perfecto, os explico la receta definitiva. Aquí la tenéis paso a paso con las modificaciones pertinentes y para que os animéis a hacerla en casa, de verdad que no tiene nada que ver con las que venden de manera industrial...¡Simplemente deliciosas!



Preparación de las tiras de naranjas confitadas

1. Lavamos muy bien las naranjas o el cítrico que vayamos a utilizar (los valientes pueden probar con limón o lima); si tenéis un cepillito, mejor que mejor. Secamos con un poco de papel absorbente.



2. Cortamos la parte de arriba y de abajo de la naranja y la aposentamos en una tabla de cortar (de manera muy similar a cuando cortamos una cebolla). Una vez que tenemos la naranja fija será mucho más fácil de manipular. Hacemos unos cuantos cortes en la piel de manera horizontal (por ejemplo, 5 tiras) y la sacamos como cuando pelas una naranja para comerla. Retiramos parte del blanco de la



Tiras de naranja confitada con chocolate / 123