Pim's

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo

Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 220 g de harina
- 125 g de mantequilla
- 1 cucharadita de azúcar vainillado
- 8 g de levadura
- 100 g de azúcar glas
- 3 huevos
- 300 g de mermelada de naranja amarga
- 150 g de chocolate fondant
- 4 hojas de gelatina
- 1 pizca de sal
- 25 g de aceite de girasol

Preparación:

Paso 1

Preparación de la galleta: Dejamos la mantequilla a temperatura ambiente para que coja consistencia de

pomada. La mezclamos en un bol junto con el azúcar (glas y vainillado) y, cuando esté bien mezclado, añadimos los huevos uno a uno. Mezclamos bien y añadimos la harina, la levadura y una pizca de sal y batimos bien con ayuda de unas varillas. Metemos la masa en una manga pastelera y vamos haciendo pequeños círculos (de unos 6 cm) de masa en una bandeja que vaya al horno (previamente habremos forrado con papel de horno). Metemos la bandeja en el horno precalentado a 225º durante 6 minutos. Dejaremos enfriar en una rejilla. Cuando estén fríos les quitamos con el cuchillo el copete para conseguir que nos queden planos y reservamos. Preparación de la gelatina de naranja: Para hacer la gelatina de naranja pondremos a calentar la mermelada en un cazo a fuego suave. Mientras, hidrataremos la gelatina poniéndola en agua fría. Cuando la mermelada esté caliente añadiremos las hojas de gelatina escurridas y movemos para que se incorporen bien. Cubriremos los bizcochos con la gelatina de naranja y los meteremos en la nevera para que se enfríe la gelatina. Preparación de la cobertura: Mientras la gelatina se enfría iremos haciendo la cobertura de chocolate. Para ello, pondremos a derretir el chocolate con el aceite. Podemos hacerlo al baño maría o en el microondas. Yo prefiero la segunda opción por ser más rápida, pero hay que vigilar no poner tiempos muy largos ya que si no se nos podría quemar el chocolate. Cuando esté el chocolate derretido batimos bien para conseguir que quede integrado el chocolate y el aceite y vamos cubriendo con él las galletas. Las pondremos boca abajo en el chocolate para impregnarlas bien. Les damos la vuelta y las ponemos en una bandeja que volveremos a meter en la nevera hasta que el chocolate se enfríe. Cuando el chocolate esté cuajado puedes comértelas directamente.