

Galletitas de amonio

Ingredientes:

Yemas de huevos 6.

Azúcar 500 gramos.

Manteca blanda 300 gramos.

Grasa de cerdo o margarina 200 gramos.

Leche 300 centímetros cúbicos.

Carbonato de amonio 2 cucharadas y media al ras.

Polvo para hornear una cucharadita.

Esencia de vainilla unas gotitas.

Harina común un kilo.

Preparación:

Batir la manteca, la grasa de cerdo y el azúcar hasta obtener una crema. Agregar la vainilla.

Tamizar la harina junto con el carbonato de amonio y el polvo para hornear. Hacer un hueco en el centro, volcar en el hueco, la crema de manteca, grasa y azúcar, la leche y las yemas previamente batidas. Mezclar incorporando de a poco la harina. Amasar hasta obtener una masa lisa y suave.

Poner en una bolsa de nylon y dejar reposar en heladera media hora.

Estirlarla por partes, con el palo de amasar hasta lograr el espesor de medio centímetro. Cortar la masa en discos de 4 a 6 centímetros de diámetro y colocarlos en placas enmantecadas y enharinadas.

Cocinarlas en horno moderado hasta que apenas tomen color.

Deben quedar pálidas. Dejar enfriar.

Opción 1: Tapas para alfajor

Una vez enfriadas, guardar en bolsa de nylon en la heladera

hasta el día siguiente.

Unirlas de a pares usando dulce de leche repostero. Dejar reposar unas horas. Decorar con glacé real, o hacerlas rodar sobre coco rallado.

Observación:

El glacé real se hace con una clara batida, azúcar impalpable y unas gotas de limón o vainilla.