



RUF

MEZCLA PARA HORNEAR GALLETAS DE MASA QUEBRADA

Suficiente para 3 bandejas de horno.

Lista de la compra:

175 g de mantequilla

1 huevo tamaño M.

PREPARACIÓN:

★ PREPARAR LA MASA

Poner la mezcla para hornear, la mantequilla y el huevo en un bol.

Con una batidora eléctrica (amasadora) a velocidad media, trabajar hasta obtener unas migas gruesas.

A continuación, amasar con las manos hasta formar una masa lisa y hacer una bola.

Dejar reposar la masa aprox. 30 minutos en el frigorífico.

Un tiempo de reposo más largo facilita el posterior manejo de la masa.

Si la masa está demasiado firme, amasarla brevemente sobre una superficie enharinada.

★ HORNEAR

Extender la masa sobre una superficie enharinada con un grosor de 3–5 mm y cortar galletas con moldes.

Colocar las galletas en una bandeja de horno cubierta con papel de hornear.

Hornear en horno precalentado a temperatura media.

El tiempo de horneado depende del grosor y tamaño de las galletas.

Temperatura:

- Calor superior e inferior: aprox. 200 °C

- Aire caliente: aprox. 180 °C
Tiempo de horneado: aprox. 8 minutos
-

★ DECORAR

Decorar las galletas enfriadas al gusto con azúcar glas para tartas RUF y decoración RUF.

★ CONSEJO PARA UNA PREPARACIÓN VEGANA

Para la masa: 175 g de margarina blanda, 40 ml de bebida vegetal.

Para una preparación vegana, sustituir la mantequilla y el huevo por alternativas vegetales y preparar las galletas crujientes como de costumbre.

El tiempo de horneado no varía.

Fabricante:

RUF Lebensmittelwerk KG

49610 Quakenbrück

Alemania

www.ruf.eu

Distribuido por: **Inversiones Müller S.L.** C.I.F.: B 07678170

Va Palma 3, local posterior C 07500 **Manacor** España Tel. +34 971 566002.