Cookies de Miel y Pistachos de Mara. Reto El Asalta blogs.

El blog de Mara, Más dulce que Salado, es espectacular. Tanto, que durante mi asalto decidí llevarme varias recetas, para una vez a salvo, en la intimidad de mi cocina, ponerlas a buen recaudo y elegir una entre ellas. El resto me las guardo para hacerlas en otras ocasiones.

Finalmente decidí usar ésta para presumir de botín, unas «Cookies de Miel y Pistachos» que entusiasmaron a mis comensales.

Animaros a prepararlas. Aquí os dejo la receta, espero que os guste.

Besos.

«Cookies de Miel y Pistachos».

Ingredientes (para 25 galletas):

– 1 Huevo Mediano.

– 100 gr. de mantequilla sin Sal a temperatura ambiente.

– 160 gr. de Harina de Trigo.

– 1 Cucharada rasa de Levadura (he usado Royal).

– 100 de Azúcar Glass.

– 4 Cucharadas de Miel.

– 150 gr de Pistachos Pelados. (los he encontrado en Lidl en bolsitas de 25 gr.)

Más dulce que Salado,
Trituramos los pistachos sin llegar a pulverizarlos y reservamos.

Con una espátula ablandamos la mantequilla y le incorporamos el azúcar glass, mezclando bien hasta tener una pasta homogénea. Batimos el huevo, le añadimos

la miel y batimos nuevamente hasta integrar los dos ingredientes e incorporamos la mezcla a la pasta de mantequilla y azúcar.

Mezclamos bien con la espátula y cuando tengamos una crema integrada, le añadimos la harina tamizada con la levadura. Tamizamos sobre ellas los pistachos para reservarnos los trozos más grandes que usaremos más tarde.

Una vez que tengamos tamizados la harina con la levadura y pistachos sobre la crema, añadimos la mitad de los pistachos en trocitos reservados (la otra mitad la usaremos después) y mezclamos con la espátula hasta tener una masa ligeramente pegajosa.

Cubrimos la bandeja del horno con papel de hornear y con ayuda de un par de cucharas vamos colocando pegotitos de masa, separados entre sí (luego aumentan de tamaño). Añadimos un puñadito de pistachos picados reservados

sobre cada uno, presionando un poco para que se adhieran bien y horneamos a 180ºC durante 10 a 12 minutos (dependiendo del tamaño de las galletas). Retirar del horno cuando los estén doraditas y dejar enfriar un par de minutos en la bandeja antes de pasarla a una rejilla en la que las dejarás enfriar completamente antes de servir.

Son realmente deliciosas. El acompañamiento perfecto de un té o café.

Cookies
de Miel y Pistachos

SINCE
Ya se lo que Quiero

Quién anda ahí???????

Ha,ha,ha,ha,haAAAAAAA..... hasta la próxima!!!!!!