

www.lavidaesdulce.net

Es que estas galletas se mueren lo que son, de verdad de otro nivel! De verdad que son para premio de concurso, están en mi top 5 de recetas de galletas de todas maneras! Obvio que las tengo que probar y no pude parar son lo maximoooooooooooo no pare! Tuve que regalar la mitad por qué o si no en una tarde me las comía absolutamente todas!!!!

La mezcla de sabores es extraordinaria Tahini, avellanas, naranja, avena, Mantecol un verdadero placer, son como caídas del cielo!!!!

Me sentí en una cafetería en Nueva York cuando las probé jajajaja, son de ese tipo de sabores que uno conoce y prueba en lugares muy especiales, así que yo les traigo NY a su casa y una vida dulce y entretenida, hagan esta receta y me van a encontrar toda la razón!!!!

Galletas de Avena con Tahini, Mantecol, Avellanas y Naranja

5 -1/2 cucharadas o 80 gramos de mantequilla a temperatura ambiente

1/4 taza o 50 gramos de azúcar rubia

1/4 taza o 110 gramos de azúcar granulada

1 huevo grande

1/2 cucharadita de extracto de vainilla

1/4 taza o 60 gramos de tahini

1/3 taza o 50 gramos de harina sin polvos de hornear

1/2 cucharadita de bicarbonato

1/4 cucharadita de sal

1-1/2 tazas o 140 gramos de avena

1 cucharadita de cáscara de naranja finamente rallada

1 taza escasa o 100 gramos de avellanas europeas machacadas pero no molidas, poner en una bolsa y pegar con uslero

1 cucharada de semillas de sésamo blanco tostado

1 Mantecol de 100 gramos cortado en cubos

Batir con batidora la mantequilla con el azúcar (las dos), hasta que se forme una pasta suave y esponjosa. . Agregar el huevo y la vainilla más 1 cucharada y media de agua, mezclar hasta que quede una mezcla suave, agregar el tahini, mezclar y si el bol tiene mucha mezcla en las paredes bajar con una espátula para que los ingredientes queden bien incorporados. Incorporarlos ingredientes secos, la sal, el bicarbonato de sodio, la avena, ralladura de naranja y harina, revolver hasta incorporar, no sobrebatir. Con movimientos envolventes agregar avellanas, sésamo y los pedazos de Mantecol. . Cubrir la masa con una envoltura de plástico y enfriar al menos una hora en el refrigerador.

Precalentar el horno a 160 ° C. , preparar una bandeja para galletas con papel mantequilla y aceite en spray, Poner las galletas con una cuchara para helados bien distanciadas unas de otras.

Hornear de 8 a 10 minutos o hasta que empiecen a dorarse por debajo. Dejarlas enfriar

al menos 5 minutos en la bandeja para hornear galletas, luego sacarlas, ponerlas en un rack para galletas o sobre el meson de la cocina. Dejar enfriar completamente.