

Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Galletas de Pulque

Tiempo de Preparación:	Descripción:
-------------------------------	---------------------

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
300	grs	Harina	
1	pz	Huevo	
1	barra	Mantequilla	
50	grs	Azúcar normal	
150	ml	Pulque natural	
50	grs	Amaranto	
		Utensilios:	
		Bowl	
		Coladera	
		Rodillo	
		Cortador de galletas	
		Charola para hornear	

#	Preparación:
1	En un bowl cernir la harina.
2	Agregar huevo, mantequilla y mezclar.
3	Agregar el azúcar y amasar.

4	Agregar poco a poco el pulque, conforme la masa lo requiera.
5	Amasar hasta tener una masa suave, agregar el amaranto.
6	Estirar de forma que quede con 2 cm de grosor, cortar las galletas.
7	Colocar en la charola y hornear por 20 - 25 minutos

Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Besos de Nuez

Tiempo de Preparación:	Descripción:
-------------------------------	---------------------

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
1	tz	Nuez	
1 ½	barra	Mantequilla	
2	tzs	Azúcar glass	
2	tzs	Harina	
2	cdita	Vainilla	
1	pizca	Sal	
1	cdita	Esencia de nuez	Opcional.
		Utensilios:	
		Bowl	
		Coladera	

		Charola para hornear	
		Cuchara	

#	Preparación:
1	En un bowl agregar la mantequilla y azúcar glass (solo una taza), incorporar con la mantequilla hasta que esté cremosa.
2	Agregar la harina a la mezcla anterior, la harina debe estar previamente cernida.
3	Agregar la esencia de vainilla y la sal.
4	Amasar hasta que esté suave y sin que se nos pague en las manos.
5	Agregar la nuez picada.
6	Hacer la galleta en forma de bolita, colocar en la charola y hornear por 20 - 25 minutos, sacar y dejar enfriar.
7	Espolvorear con la otra taza de azúcar glass.

Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Alfajores

Tiempo de Preparación:	Descripción:
-------------------------------	---------------------

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
150	grs	Maicena	
150	grs	Harina	
1	barrita	Mantequilla	
2	pzs	Yema de huevo	

1	pz	Clara de huevo	
		Vainilla	
80	grs	Azúcar glass	
½	cdita	Bicarbonato de sodio	
1	cdita	Royal	
½	cdita	Ralladura de limón	
1	cdita	Brandy	
		Cajeta	
		Utensilios:	
		Bowl	
		Cuchara	
		Rodillo	
		Cortador para galletas	
		Charola para hornear	

#	Preparación:
1	En un bowl agregar los ingredientes secos y mezclar con ayuda de una cuchara.
2	Agregar la mantequilla y mezclar con los ingredientes secos.
3	Agregar las claras de huvo y las yemas, mezclar.
4	Agregar la vainilla y el brandy e incorporar la ralladura de limón y mezclar.
5	Amasar hasta obtener una masa suave y dejar reposar por 10 minutos.
6	Estirar la masa y con ayuda de de un cortador hacer los alfajores, colocarlos en una charola y hornear por 15 minutos aproximadamente.
7	Sacar del horno y dejar enfriar los alfajores.
8	Untar cajeta a uno de los alfajores y encima colocar otro alfajor. Están listos.

Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo

Galletas de Naranja

Tiempo de Preparación:

Descripción:

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
300	grs	Harina	
150	grs	Mantequilla	
		Ralladura de 1 naranja	
40	grs	Azúcar normal	
		Utensilios:	
		Bowl	
		Coladera	
		Charola para hornear	

#	Preparación:
1	Agregar la mantequilla y el azúcar glass y mezclar hasta que quede cremosa.
2	Agregar la ralladura de naranja y la harina (previamente cernida), amasar.
3	Agregar poco a poco el zumo de naranja hasta que se incorpore todo a la masa.
4	Esta lista cuando no se pega a la manos, se mete a refrigerar por 5 minutos.
5	Pasado ese tiempo hacer las galletas en forma de bolita y presionarlas.
6	Colocar en la charola y hornear por 20 - 25 minutos, sacar y espolvorear con azúcar normal.