



Spritz de abuela Hélène (galletitas de Navidad)

Descripción

[vc_row][vc_column width=»1/3?][vc_column_text]

Para mí, no existe mes de diciembre sin Spritz! Los spritz (nombre completo: spritzgebäck) son típicas galletas de Navidad preparadas en el Noreste de Francia (Lorraine y Alsacia) y en Alemania. Según la tradición, cada familia prepara varias cajas de spritz de todos sabores y formas, y los regala después a familiares, amigos o vecinos. Hechos con almendras, avellanas o coco rallado, cada familia tiene sus recetas, que se niegan a compartir con personas que no sean de la familia.... Obviamente la receta que sigue fue secreta en mi familia desde hace muchos años... ¡hasta hoy! (perdón, abuela) Te aconsejo también probar la receta de los [crinkles de chocolate](#).

[/vc_column_text][/vc_column][vc_column width=»2/3?][vc_single_image image=»2296?img_size=»full» onclick=»zoom»][/vc_column][vc_row][vc_row][vc_column][vc_column_text]

Receta de los Spritz de abuela Hélène

[/vc_column_text][/vc_column][vc_row][vc_row equal_height=»yes» content_placement=»top» css=».vc_custom_1578327110108{background-color: #f0f0f0 !important;}»][vc_column width=»1/5?][vc_column_text]

para una caja grande de galletas

[/vc_column_text][/vc_column][vc_column width=»1/5?][vc_column_text]

Preparación 10 min

[/vc_column_text][/vc_column][vc_column width=»1/5?][vc_column_text]

Reposo 30 min

[/vc_column_text]/[vc_column][vc_column width=» 1/5?][vc_column_text]

Cocción 8 min

[/vc_column_text]/[vc_column][vc_column width=» 1/5?][vc_column_text] Nivel fácil[/vc_column_text]/[vc_column][vc_row][vc_row][vc_column width=» 1/3?][vc_column_text css=».vc_custom_1581360151263{background-color: #f0f0f0 !important;}»]

Ingredientes

- 250g de mantequilla a temperatura ambiente
- 250g de azúcar
- 500g de harina
- 250g de almendras en polvo (o avellanas o coco rallado)
- 3 huevos
- 1/2 sobre de levadura química (polvo de hornear)

[/vc_column_text]/[vc_column][vc_column width=» 2/3?][vc_column_text]

Paso a paso

1. Empezar por batir los huevos y el azúcar.
2. Agregar luego la mantequilla blanda, la harina, la levadura y finalmente las almendras en polvo. Se puede empezar a mezclar con una batidora, pero se tendrá que terminar con las manos.
3. Dejar reposar la masa 30 min en la nevera.
4. Precalentar el horno a 180°C.
5. Después, formar las galletas con una picadora de carne con boquilla de pastelería, o también se puede extender la masa con un rodillo de cocina y hacerlos con cortagalletas.
6. Al final, poner las galletas en una placa con papel de horno y hornear durante 8 a 10 min.

[/vc_column_text]/[vc_column][vc_row][vc_row][vc_column][vc_column_text]

Trucos para que salgan bien los Spritz

- Una vez cocidas y frías, se puede pasar las galletas en chocolate derretido. Dejar enfriar tal cual o decorar con perlas y fideos de azúcar de color.
- Normalmente, los spritz se hacen con un aparato como una picadora con boquilla de pastelería o una prensa para galletas (cuando era niña, mi abuela tenía una [así](#)). Los pueden hacer con una manga pastelera, pero toma más tiempo y es más difícil (hace trabajar los brazos!).
- Los spritz se conservan en cajas de metal, permite que no se ablanden con el tiempo. Se conservan un mes sin problema (bueno, si logras no comértelos todos antes!)

[/vc_column_text]/[vc_column][vc_row][vc_row content_placement=»middle»][vc_column width=» 1/6?]/[vc_column][vc_column width=» 2/3?][vc_message message_box_color=»mulled_wine»]

icon_fontawesome=»fa fa-camera» css=».vc_custom_1578334845364{background-color: #f0f0f0 !important;}»]

Si cocinas recetas del blog, no dudes en sacar fotos al resultado y publicarlas en redes sociales con la mención **@vidaypimienta** o el hashtag **#vidaypimienta**

¡Muchas gracias por tu colaboración y que cocines rico!

[/vc_message][vc_column][vc_column width=»1/6?][vc_column][vc_row][vc_row content_placement=»middle»][vc_column][vc_separator color=»mulled_wine» border_width=»3? el_width=»50?][vc_column][vc_column][vc_masonry_grid post_type=»post» max_items=»-1? style=»lazy» items_per_page=»4? show_filter=»yes» element_width=»3? gap=»10? orderby=»rand» item=»basicGrid_NoAnimation» initial_loading_animation=»none» grid_id=»vc_gid:1581359962215-72e2dd25-c57c-7? taxonomies=»98, 184? filter_source=»category»][vc_column][vc_row]

CATEGORY

1. Merienda y snacks
2. Rincón dulce

POST TAG

1. navidad
2. receta de familia

Categoría

1. Merienda y snacks
2. Rincón dulce

Etiquetas

1. navidad
2. receta de familia

Fecha de creación

11/12/2019

Autor

admin

default watermark