

TORTITAS DE SANTA CLARA

(25 PIEZAS APROX.)

INGREDIENTES:

GALLETA

- 375h harina de trigo
- 63g de azúcar glass
- 190g de manteca vegetal
- 3g de polvo para hornear
- 2 yemas de huevo
- 57g de agua
- 5g de vainilla

DULCE DE PEPITA

- 200g de pepitas peladas
- 200g de azúcar
- 200g de agua
- 100g de leche fresca

UTENSILIOS:

- Manga pastelera
- Tapete de silicón o parchment paper
- Olla pequeña
- Termómetro de aguja
- Rodillo
- Cortador de galletas redondo
- Tenedor y Vaso más chico que la galleta



PROCEDIMIENTO:

1. Ingresas al vaso las pepitas y pulverizas con 2 seg de turbo, baja los restos de las paredes y repites 2 seg de turbo.
2. Baja los restos de las paredes y pulverizas 10seg vel 10.
3. En una olla pequeña ingresas el agua y el azúcar. Llevas a fuego medio sin remover hasta alcanzar los 115°. (video)
4. Ingresas el jarabe al vaso y cocinas 2min 100° vel 3. Remueves paredes y fondo con la espátula.
5. Agregas la leche y cocinas 2min 100° vel 4.
6. Baja los restos de las paredes y mezclas 30seg vel 5. Reserva en manga pastelera.
Lava el vaso y precalientas el horno a 180°
7. Ingresas al vaso seco la harina, azúcar glass y Royal. Mezclas 10seg vel 3.5
8. Agregas las yemas, vainilla y manteca vegetal. Mezclas 8seg vel 5.
9. Agregas el agua y mezclas 6seg vel 6.
10. Bajas la pasta a la mesa y extiendes entre 2 papeles o tapetes a 0.5cm de grosor. (Si es necesario refrigera 15min)
11. Cortas círculos con el cortador de galletas y los colocas sobre la charola con tapete de silicón o parchment paper con 3cm de separación entre ellas.
12. Con ayuda del fondo de un vaso hundes la parte central y presionas las orillas con un tenedor. Picas el centro.
13. Horneas de 18-20min y dejas enfriar por completo.
14. Ingresas el dulce de pepita al centro y déjalas reposar para que cristalice.

TIP: Para pelar las pepitas llévalas a agua hirviendo por 5min o en remojo toda la noche y pelalas una por una. (video)
Si no utilizas las pepitas enseguida deshidrátalas en el horno a la más baja temperatura hasta secarse.

Enjoy!

Gaby Bernal
En tu cocina