

✚ Galletas de polenta y naranja: (Extraída del “Trabajo Práctico de laboratorio N°5 – Panificados” de la materia Taller de Cocina Familiar)

a. Ingredientes

150gr	Polenta
50gr	Fécula de maíz
85gr	Azúcar
85gr	Manteca
1	Huevo
2	Naranjas

b. Mise en place

- 1 | Seleccionar y lavar las naranjas con la solución desinfectante.
- 2 | Buscar vasos medidores, rallador, cuchara de madera o alguna que sirva para homogeneizar la mezcla y recipientes para realizar la masa.
- 4 | Tener a mano el film.
- 5 | Precalentar el horno a 190°C, cuando se saque de la heladera la masa.
- 6 | Derretir la manteca.

c. Paso a paso

1. Mezclar la polenta con la fécula de maíz, el azúcar y la manteca derretida.
2. En otro recipiente rallar las cáscaras de las naranjas y mezclar con el huevo.
3. Incorporar el huevo con naranja a la masa.
4. Amasar rápidamente.
5. Envolver la masa en film y dejar reposar en la heladera por media hora (30 minutos) aproximadamente.
6. Tomar trozos de la masa y formar bolitas y aplastarlas un poquito.
7. Hornear 10-15 minutos en el horno precalentado.

NOTA: Puedes darle las formas que quieras esto es una guía. Hasta puedes dejar volar tu imaginación y decorarlas como quieras.



Son ideales para acompañar con mates.

Amparo Bagorda



Según la receta quedarían así.



Otra manera de hacerlas.



Intento de pepas. **IMPORTANTE** si no le ponen el huevo se desarman. Así quedan.