

A stack of cookies, alternating between light-colored and dark chocolate cookies, is shown on a wooden surface. A decorative white cloud-shaped frame with a red and green border is centered over the stack. Inside the frame, the text "Alma's Academy" is written in a light green cursive font, and "Galletas" is written in a red cursive font below it.

Alma's Academy
Galletas

Brownkies

Ingredientes:

Para la masa de cookies:

90g de mantequilla a temperatura ambiente
(yo uso Kerrygold)
80g de azúcar blanco
50g de azúcar de caña integral (tipo panela)
1 huevo
1/2 cucharadita de vainilla en pasta o
extracto
135g de harina
1/2 cucharadita de bicarbonato sódico
un puñado de chips de chocolate negro

Para la masa de cookies de brownies:

90g de mantequilla a temperatura ambiente
(yo uso Kerrygold)
80g de azúcar blanco
50g de azúcar de caña integral (tipo panela)
1 huevo
115g de harina
20g de cacao
1/2 cucharadita de bicarbonato sódico
un puñado de chips de chocolate negro

Para preparar la masa de cookies de vainilla:

Batimos la mantequilla con los dos tipos de azúcar hasta que se integren. Incorporamos el huevo y la vainilla y batimos de nuevo. Finalmente, añadimos la harina tamizada con el bicarbonato. Incorporamos los chips de chocolate negro. Refrigeramos media hora.

Para preparar la masa de cookies de brownie:

Batimos la mantequilla con los dos tipos de azúcar hasta que se integren. Incorporamos el huevo y batimos de nuevo. Finalmente, añadimos la harina tamizada con el cacao y el bicarbonato. Incorporamos los chips de chocolate negro. Refrigeramos media hora.

Para preparar los brownkies:

Precalentamos el horno a 180°. Cubrimos nuestra bandeja con papel de horno. Necesitaremos al menos dos bandejas o hacer varias hornadas. Dividimos la masa de cookies en porciones del tamaño de una cucharada y les damos forma de bolita.

Dividimos la masa de brownies en porciones similares y hacemos bolitas. Juntamos una bolita de brownies con una de cookies. La aplastamos bien y la colocamos sobre la bandeja. Es importante SEPARAR bien unas cookies de otras ya que CRECEN en el horno.

Horneamos en torno a 10 minutos o hasta que se doren los bordes.

Las galletas saldrán blanditas del horno, esperamos a que se enfríen un poco antes de pasarlas a una rejilla.

Galletas de mantequilla

Ingredientes para unas 26 galletas medianas:

250g de mantequilla fría, cortada en trocitos

250g de azúcar blanco

1 huevo

500g de harina

2 cucharaditas de vainilla en pasta

Azúcar vainillado para expolvorear

Batimos la mantequilla con el azúcar hasta que estén integrados y la mezcla sea muy cremosa. Incorporamos el huevo y la vainilla y batimos de nuevo. Tamizamos la harina y la añadimos al bol de la mantequilla, batiendo a la velocidad mínima.

Estiramos la masa entre dos papeles de horno, hasta lograr un grosor uniforme. Refrigeramos 10-15 minutos hasta que esté bien firme. A continuación las cortaremos usando los cortadores.

Una vez cortadas las galletas, las trasladaremos a nuestra bandeja de horno y las refrigeraremos durante media hora.

A continuación las hornearemos 10-12 minutos a 180°, o hasta que los bordes comiencen a dorarse.

Tras el horneado las dejaremos enfriar en la bandeja hasta que estén templadas (si intentáis moverlas en caliente se romperán) y después por completo sobre una rejilla.

Alfajores

Ingredientes para unas 25
alfajores medianas:

200g de manteca de cerdo
o mantequilla pomada

160g de azúcar

3 yemas + 1 cucharada de sus claras

225g de harina

275g de maicena

2 cucharaditas de levadura química

1 cucharadita de extracto de vainilla

Dulce de leche repostero

Precalentamos el horno a 180°.

Tamizamos la harina con la maicena y la levadura.
Reservamos.

Batimos la manteca con el azúcar hasta que la mezcla se integre. Incorporamos las yemas, una a una, y finalmente una cucharada de las claras que habíamos separado. Incorporamos la vainilla y luego la harina.

Amasamos hasta que empecemos a tener una masa lisa. La sacamos de la batidora y la compactamos con las palmas de las manos hasta lograr una masa compacta. Espolvoreamos maicena sobre la superficie de trabajo y estiramos la masa con el rodillo hasta un grosor de 0'5 centímetros. Si se pega el rodillo lo espolvoreamos también con un poco de maicena. Cortamos círculos de 4cms de diámetro y los colocamos sobre una bandeja sin engrasar. Nos saldrán unas 50 mitades.

Horneamos 8-10 minutos, controlando la cocción para que los alfajores no se doren. Los sacamos y con cuidado, con ayuda de una espátula, los vamos colocando sobre una rejilla. Es importante hacerlo en caliente para evitar que se queden pegados a la bandeja de horno.

Una vez frías, rellenamos las mitades con dulce de leche.

Horneamos 8-10 minutos, controlando la cocción para que los alfajores no se doren. Los sacamos y con cuidado, con ayuda de una espátula, los vamos colocando sobre una rejilla. Es importante hacerlo en caliente para evitar que se queden pegados a la bandeja de horno.

Una vez frías, rellenamos las mitades con dulce de leche.



Cookies de mantequilla de cacahuete con chips de
mantequilla de cacahuete

Ingredientes para unas 18 galletas

115g de mantequilla a temperatura
ambiente

100g de azúcar de caña integral

50g de azúcar blanco

1 huevo

200g de mantequilla de cacahuete

1 cucharadita de extracto de vainilla

1/4 de cucharadita de bicarbonato sódico

140g de harina

100g de chips de mantequilla de cacahuete

Tamizamos harina y bicarbonato. Reservamos.

Batimos mantequilla y azúcares hasta que la mezcla esté integrada y cremosa. Incorporamos la mantequilla de cacahuete, a continuación el huevo y la vainilla. Bajamos la velocidad y añadimos la mezcla de harina. Incorporamos los M&M's.

Refrigeramos el bol durante 15-20 minutos.

Pasado ese tiempo preparamos dos bandejas de horno con papel de horno o silpat. Tomamos porciones de la masa (aprox. dos cucharadas de masa cada vez). Hacemos bolas y las colocamos espaciadas sobre la bandeja, aplastándolas un poquito.

Horneamos a 180° unos 13 minutos. Dejamos templar sobre la bandeja 10 - 15 minutos y luego ya sobre una rejilla.



Cookies de chocolate blanco con nueces de pecan
Ingredientes para unas 16 galletas

- 15g de mantequilla
- 90g de azúcar de caña integral
- 130g de harina
- 1 huevo
- ¼ de cucharadita de bicarbonato sódico
- 140g chips de chocolate blanco
- 100g de nueces de pecan (y algunas extra para decorar)



Batimos la mantequilla con el azúcar hasta que la mezcla se aclare. Incorporamos el huevo y batimos de nuevo. Añadimos la harina, tamizada con el bicarbonato. Incorporamos los chips de chocolate blanco y las nueces de macadamia.

Refrigeramos el bol durante 15-20 minutos.

Pasado ese tiempo preparamos dos bandejas de horno con papel de horno o silpat. Tomamos porciones de la masa (aprox. dos cucharadas de masa cada vez). Hacemos bolas y las colocamos espaciadas sobre la bandeja, aplastándolas un poquito. Colocamos las nueces de pecan para decorar.

Horneamos a 180° unos 8 minutos o hasta que se doren los bordes. Mejor sacarlas poco hechas que muy hechas. Las dejamos templar en la bandeja y después que se enfríen por completo sobre una rejilla.

Cookies de chocolate, fresa y pistacho

Ingredientes para unas 18 galletas

- 150g de mantequilla
- 115g de azúcar de caña integral
- 60g de azúcar blanco
- 1 huevo
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 1 cucharadita de levadura química
- 120g de harina
- 50g de cacao en polvo sin azúcar
- 100g de fresas deshidratadas, picadas
- 100g de chocolate para postres, cortado en trozos pequeños
- 50g de pistachos, pelados



Batimos la mantequilla con los dos tipos de azúcar hasta que estén integrados y la mezcla sea muy cremosa. Incorporamos el huevo y la vainilla y batimos de nuevo.

Tamizamos harina, cacao y levadura. Los añadimos al bol de la mantequilla, batiendo a la velocidad mínima. Cuando estén la masa sea homogénea, incorporamos los pistachos, las fresas y el chocolate en trozos.

Refrigeramos el bol durante 15-20 minutos.

Pasado ese tiempo preparamos dos bandejas de horno con papel de horno o silpat. Tomamos porciones de la masa (aprox. dos cucharadas de masa cada vez). Hacemos bolas y las colocamos espaciadas sobre la bandeja, aplastándolas un poquito.

Horneamos a 180° unos 12 minutos o hasta que se doren. Las dejamos templar en la bandeja y después que se enfríen por completo sobre una rejilla.

Oreo caseras

Ingredientes para 20 oreo pequeñas:

215g de mantequilla a temperatura ambiente

180g de azúcar blanco

250g de harina

100g cacao en polvo sin azúcar

¼ de cucharadita de bicarbonato sódico

2 cucharaditas de extracto de vainilla

Para el relleno:

150g de mantequilla a temperatura ambiente

150g de azúcar superfino (o azúcar glasé en su defecto)

2 cucharaditas de extracto de vainilla



En un bol, tamizamos junta la harina con el cacao y el bicarbonato sódico. Reservamos.

Batimos la mantequilla con el azúcar hasta que la mezcla sea muy cremosa y se aclare. Añadimos la vainilla y batimos de nuevo. Bajamos la velocidad e incorporamos poco a poco la mezcla de harina y cacao, batiendo a velocidad mínima hasta que se incorpore por completo.

Sacamos la masa de la batidora y la colocamos entre dos papeles de horno. Estiramos con el rodillo hasta que tenga 2/3 mm de grosor y refrigeramos una hora, mínimo. (Si vamos a hacer galletas más grandes, podemos dejar la masa más gruesa).

Pasado ese tiempo preparamos dos bandejas de horno con papel de horno o silpat.

Sacamos la masa de la nevera y cortamos círculos con el cortador de 4cms de diámetro. Los colocamos sobre la bandeja, espaciados, y horneamos a 180° unos 8 minutos (depende del tamaño) o hasta que se agriete un poquito la superficie. Las dejamos templar en la bandeja y después que se enfríen por completo sobre una rejilla.

Para preparar el relleno, tamizamos el azúcar y lo batimos a máxima velocidad con la mantequilla durante al menos 5 minutos o hasta que se vuelva casi blanco. Añadimos la vainilla y batimos 1 minuto más. Rellenamos las galletas con ayuda de la manga pastelera.

Galletas de jengibre

Ingredientes:

100g de mantequilla a temperatura ambiente

100g de azúcar moreno

1 huevo M

130g de melaza

350g de harina

½ cucharadita de bicarbonato sódico

1'5 cucharaditas de canela en polvo

2'5 cucharaditas de jengibre en polvo

Una pizca de nuez moscada



Batimos la mantequilla con el azúcar hasta que estén integrados y la mezcla sea muy cremosa. Incorporamos el huevo y la melaza y batimos de nuevo. Tamizamos la harina con el bicarbonato y las especias y la añadimos al bol de la mantequilla, batiendo a la velocidad mínima. Hacemos una bola y refrigeramos 25 minutos.

Estiramos la masa entre dos papeles de horno, hasta lograr un grosor uniforme. A continuación las cortaremos usando los cortadores.

Una vez cortadas las galletas, las trasladaremos a nuestra bandeja de horno. Con ayuda de una pajita de refresco, cortaremos los agujeros para después meter los lazos. Las refrigeraremos durante media hora. A continuación las hornearemos 10-12 minutos a 180°, o hasta que los bordes comiencen a dorarse. Una vez frías pasaremos un lazo por cada agujero y las colgaremos del árbol.

Preparado para cookies

Ingredientes:

Introducir en un bote:

65g de azúcar de caña integral

30g de azúcar blanco

½ cucharadita de levadura química

60g de harina

25g de cacao en polvo sin azúcar

40g de nueces picadas

Incluir una nota con las siguientes instrucciones:

“Ingredientes necesarios para realizar estas cookies:

75g de mantequilla a temperatura ambiente

1 huevo

100g de chocolate partido en trozos

Mucho amor!



Bate todos los ingredientes de la receta menos el chocolate troceado a velocidad mínima. Cuando la masa sea homogénea, incorporamos el chocolate en trozos. Refrigerar el bol durante 1 hora como mínimo. Pasado ese tiempo prepara una bandeja de horno con papel de horno o silpat. Toma porciones de la masa (aprox. dos cucharadas de masa cada vez). Haz bolas y las colocamos espaciadas sobre la bandeja, aplastándolas un poquito. Hornea a 180° unos 12 minutos o hasta que se doren. Déjalas templar en la bandeja y después que se enfríen por completo sobre una rejilla.”

Preparado para maxi cookies de confetti

Ingredientes:

Este es un regalo fantástico para los peques de la casa. ¡¡En unos minutos tendrán listas unas cookies enormes y llenas de colorines!!

Introducir en un bote:

50g de azúcar de caña integral
50g de azúcar blanco
¼ cucharadita de bicarbonato sódico
125g de harina
40g de confeti comestible

Incluir una nota con las siguientes instrucciones:

“Ingredientes necesarios para realizar estas cookies:

150g de mantequilla pomada
1 huevo

Bate todos los ingredientes de la receta.

Refrigera la masa durante 1 hora como mínimo.

Pasado ese tiempo prepara dos bandejas de horno con papel de horno o silpat. Tomamos porciones de la masa (aprox. dos cucharadas de masa cada vez). Haz bolas y colócalas espaciadas sobre la bandeja, aplastándolas un poquito con la palma de la mano.

Hornea a 180° unos 12 minutos o hasta que se doren. Déjalas templar en la bandeja y después que se enfríen por completo sobre una rejilla.



Galletas de avena, manzana y canela

Ingredientes para 26 galletas:

150g de harina

1 y ½ cucharaditas de canela

½ cucharadita de bicarbonato sódico

170g de mantequilla a temperatura ambiente

90g de azúcar de caña

50g de azúcar blanco

1 huevo

160g de copos de avena

115g de manzana deshidratada, picada



Tamizamos la harina con la canela y el bicarbonato. Añadimos los copos de avena. Reservamos. Batimos la mantequilla con los dos tipos de azúcar hasta que estén integrados y la mezcla sea muy cremosa. Incorporamos el huevo y batimos de nuevo. Bajamos la velocidad de la batidora e incorporamos los ingredientes secos. Cuando la mezcla sea homogénea, añadimos la manzana. Refrigeramos la masa durante 20 minutos.

Pasado ese tiempo preparamos dos bandejas de horno con papel de horno o silpat. Tomamos porciones de la masa (aprox. dos cucharadas). Hacemos bolas y las colocamos espaciadas sobre la bandeja, aplastándolas un poquito.

Horneamos a 180° unos 12 minutos o hasta que se doren por los bordes. Las dejamos templar en la bandeja y después que se enfríen por completo sobre una rejilla.

Galletas integrales de avena,
chocolate blanco y dulce de leche
Ingredientes para 26 galletas:

150g de harina integral

1 cucharadita de extracto de vainilla

½ cucharadita de bicarbonato sódico

170g de mantequilla a temperatura
ambiente

90g de azúcar de caña

50g de azúcar blanco

1 huevo

160g de copos de avena

115g de chips de chocolate blanco

Dulce de leche

Tamizamos la harina con el bicarbonato. Añadimos los copos de avena. Reservamos. Batimos la mantequilla con los dos tipos de azúcar hasta que estén integrados y la mezcla sea muy cremosa. Incorporamos el huevo y batimos de nuevo. Bajamos la velocidad de la batidora e incorporamos los ingredientes secos. Cuando la mezcla sea homogénea, añadimos los chips de chocolate blanco. Refrigeramos la masa durante 20 minutos. Pasado ese tiempo preparamos dos bandejas de horno con papel de horno o silpat. Tomamos porciones de la masa (aprox. dos cucharadas). Hacemos bolas y las colocamos espaciadas sobre la bandeja, aplastándolas un poquito. Horneamos a 180° unos 12 minutos o hasta que se doren por los bordes. Las dejamos templar en la bandeja y después que se enfríen por completo sobre una rejilla.

Decoramos con dulce de leche.

