

Galletas de guayaba:

Ingredientes:

250 gramos de harina de trigo para todo uso

100 gramos de mantequilla fría.

100 gramos de azúcar.

1 huevo.

3 gramos de sal.

4 gramos de bicarbonato de sodio.

1 cucharadita de esencia de vainilla.

Para rellenar:

300 gramos de bocadillo de guayaba.

3 cucharadas de agua.

Preparación:

- Coloca la harina en un bol agrega los productos secos como azúcar sal, bicarbonato.
- Agrega la mantequilla fría cortada en cubitos, comienza a integrar la mantequilla en la harina con la punta de los dedos o también puedes usar un tenedor.
- Cuando la mantequilla este totalmente integrada y la mezcla parezca arena gruesa de playa, agrega el huevo.
- Mezcla el huevo en la preparación de harina uniendo todos los ingredientes apretando la masa intenta no amasar demasiado solo que todo esté integrado.
- Envuelve la masa en plástico y refrigérala por al menos 30 minutos.
- Prepara el relleno, derritiendo el bocadillo de guayaba cortado en trocitos en tres cucharadas de agua, caliéntalo a fuego suave y ve revolviendo hasta que se deshaga por completo formando una pasta que puedas untar.
- Extiende la masa con rodillo de aproximadamente 4 milímetros de grosor entre dos plásticos, yo usé una bolsa nueva que corté con una tijera.
- Luego corta tiras de 12 centímetros de ancho, en el centro de cada tira unta el bocadillo suavizado de guayaba que debe estar ya frío.
- Ayudándote con un poquito de agua puedes darle forma al bocadillo y aplanarlo un poco para que la galleta no quede muy gruesa.
- Cubre el bocadillo con un lado de la masa, pinta la orilla de la masa con un poco de agua y cubre el resto de bocadillo con el otro lado de la masa, te puedes ayudar con el mismo plástico para darle forma a la galleta.
- La galleta no debe quedar gruesa sino más bien plana con el relleno en su interior.
- Envuelve la barra de galleta en el plástico y llévala al congelador para que todo se endurezca, por 30 minutos aproximadamente.
- Corta la barra de galleta en trozos de 3 centímetros aproximadamente.
- Coloca las galletas separadas, en una bandeja para hornear cubierta con papel de horno o una manta de silicona.
- Hornear en un horno pre calentado a 180° C / 350° F
- De 12 a 15 minutos hasta que estén doradas.
- Déjalas enfriar sobre una rejilla antes de consumir.