

GALLETAS DE PECANAS CON CAMELO

 solgundaker.com/blog/galletas-de-pecanas-con-caramelo

TIEMPO PREP: 30 MIN | TIEMPO COCINA: 20 MIN | PORCIONES: 30

GALLETAS DE PECANAS CON CAMELO

Ingredientes

- 2 barras (230 g) de mantequilla a temperatura ambiente
- 1 1/2 tz de azúcar moreno, con medida compacta
- 2 huevos grandes a temperatura ambiente
- 2 cdtas de esencia de vainilla
- 1 cdta de whisky escocés
- 2 1/2 tz de harina de trigo
- 1/2 cdta de bicarbonato de sodio
- 1/2 cdta de sal
- 1 tz de pecanas picadas (medidas ya picadas)
- 1 tz de pecanas enteras

Para el glaseado de caramelo:

- 150 g de caramelos de leche
- 3 cdas de crema de leche
- 2 cdtas de whisky escocés

Preparación

1. En un tazón mediano combinar la harina, el bicarbonato de sodio y la sal (pasar el bicarbonato por un colador o tamiz pequeño para deshacer los grumos). Mezclar todo con ayuda de un batidor de globo de mano y apartar.
2. En un tazón grande con una batidora eléctrica (o una batidora de pie con accesorio de paleta) cremar la mantequilla y el azúcar moreno a velocidad media, hasta que se forme una pasta arenosa. Raspar los bordes del tazón y batir hasta mezclar bien. Añadir los huevos, la esencia de vainilla y el whisky. Batir a velocidad media hasta que la mezcla esté suave y abultada.
3. Reservar una cucharada de los ingredientes secos y agregar el resto a la mezcla. Batir a velocidad baja solamente hasta combinar un poco. Combinar las pecanas picadas con la cucharada de harina reservada y agregar todo a la mezcla. Batir a velocidad baja solamente hasta combinar. No mezclar de más.
4. Precalentar el horno a 325°F y laminar 3 bandejas con papel para hornear o parchment, o bien, láminas de silicón antiadherentes. Sacar cucharadas de la mezcla y con las manos formar bolitas de aproximadamente 4 cm. Colocarlas al menos con 5 cm de separación entre ellas, ya que las galletas se esparcirán en el horno. Colocar una pecana entera sobre cada bolita de masa y presionar ligeramente para incrustarla. Hornear de 18-20 minutos hasta que los bordes estén ligeramente dorados.
5. Para el glaseado de caramelo: Fundir los caramelos junto con la crema de leche en una olla pequeña a fuego bajo. Revolver con una espátula de calor o cuchara de madera hasta que la mezcla esté completamente homogénea. Apartar del fuego. Agregar el whisky y mezclar bien. Dejar enfriar por 5-10 minutos para evitar que se funda la bolsita y trasladar el glaseado a una bolsa pequeña de cierre hermético. Realizar un corte pequeño en una esquina y rociar el glaseado sobre las galletas en forma de líneas con un movimiento zig-zag.

*Si va a almacenar las galletas no colocarlas unas sobre otras ya que el glaseado hará que se peguen.