

# GALLETAS MARMOLEADAS RELLENAS DE MERMELADA DE FRESAS

---

 [solgundaker.com/blog/galletas-marmoleadas](https://solgundaker.com/blog/galletas-marmoleadas)

11 de febrero de 2022

---

TIEMPO PREP: 45 MIN | TIEMPO COCINA: 25 MIN | PORCIONES: 12

---

## Ingredientes

- 2 tazas de harina todo propósito
- ½ cdta de polvo de hornear
- ½ cdta de sal
- ½ taza de azúcar moreno con medida compacta
- ½ taza de azúcar granulado blanco
- 1 barra (115 g) de mantequilla a temperatura ambiente
- 1 huevo
- ½ taza de natilla
- 1 cdta de esencia de vainilla
- 1 taza de chispas de chocolate semi dulce

## Lustre de queso crema y chocolate blanco

- 230 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 1¾ tazas de azúcar en polvo cernida
- 200 g de chocolate blanco en trozos pequeños
- 2 cdtas de esencia de vainilla sin color

- 150 g de queso crema a temperatura ambiente

## Preparación

1. Colocar las chispas de chocolate semi dulce en un tazón apto para microondas. Calentar en intervalos de 20 segundos, mezclando entre cada intervalo, solamente hasta que el chocolate se funda. Apartar mientras prepara la mezcla de galletas.
2. En un tazón mediano combinar la harina, polvo de hornear y sal con un batidor de globo. Apartar.
3. En el tazón de la batidora eléctrica agregar la mantequilla y ambos tipos de azúcar. Batir a velocidad media hasta que la mezcla tome la textura de arena húmeda. Raspar los bordes del tazón con una espátula de hule. Añadir el huevo, natilla y esencia de vainilla y batir a velocidad media por 1 minuto. Raspar los bordes del tazón y añadir la mezcla de ingredientes secos. Batir a velocidad baja solamente hasta combinar. No mezclar de más.
4. Verter el chocolate fundido (que ha llegado a temperatura ambiente) sobre la mezcla de galletas. Utilizando una cuchara de madera o una espátula de hule fuerte, ligeramente mezclar el chocolate en la mezcla de galletas, solamente hasta lograr un efecto marmoleado. No mezclar de más ya que se perderá el efecto marmoleado.
5. Utilizando una cuchara dispensadora, colocar esferas de mezcla de galletas marmoleadas en dos bandejas para horno laminadas con papel para hornear o alfombrillas de silicón, con una distancia de 4 cm entre cada galleta. Hornear en un horno precalentado a 300°F por 22-25 minutos. No dorar las galletas.
6. Para el lustre: Colocar los trozos de chocolate blanco en un tazón apto para microondas. Calentar en intervalos de 20 segundos, mezclando entre cada intervalo, solamente hasta que el chocolate se funda. Permitir que enfríe por unos minutos.
7. En el tazón de la batidora ajustada con el batidor de globo colocar la mantequilla. Batir a velocidad media alta por aproximadamente 3 minutos, hasta que esté esponjosa y tome un color pálido. Raspar los bordes del tazón con una espátula de hule varias veces durante este proceso.
8. Agregar el azúcar en polvo y batir a velocidad baja hasta que se incorpore. Aumentar la velocidad y batir por 3 minutos adicionales. Añadir la esencia de vainilla sin color.

9. En el centro del tazón y sobre la mantequilla, añadir el chocolate blanco fundido y a temperatura ambiente (asegurándose de que no toque los bordes ni el fondo del tazón ya que podría solidificarse). Batir hasta incorporar y agregar el queso crema. Batir a velocidad media alta por 3 minutos adicionales, raspando los bordes del tazón varias veces durante el proceso.
10. Colocar en una manga pastelera con boquilla de estrella y formar un corazón sobre cada galleta, con el centro vacío para dejar campo para la mermelada de fresas.
11. Colocar una cucharada de mermelada en el centro del corazón de lustre. ¡Servir y disfrutar!