

## GALETES D'AVENA I CARMELITO

🕒 15 min.

👤 Mitjana



### MATERIALS

**CAFÈS**  
<STRONG>NESPRESSO</STRONG>  
**RECOMANATS**



### INGREDIENTS

Sis Càpsules De Grand Cru *Caramelito* (6 X 40 MI)

300 MI De Llet

Per a les galetes:

100 G De Mantega Estovada

100 G De Sucre De Canya

Un Ou

100 G De Farina Integral

80 G De Farina D'avena

50 G De Flocs D'avena

40 G De Nous Picades

### INSPIRACIONS



### COM PREPARAR AQUESTA RECEPTE

- En el got d'un robot de cuina, barregi la mantega amb el sucre.
- Afegeixi-hi l'ou i torni-ho a barrejar.
- Tot seguit, incorpori-hi els dos tipus de farina, les nous, el bicarbonat i la sal (barregi-ho a poc a poc fins que es formi una massa).
- Modeli la massa fins a donar-li la forma de rotlle de 5 cm de diàmetre, emboliqui-la amb film transparent i posi-la a la nevera durant 2 hores.
- Preescalfi el forn a 180 °C.
- Talli el rotlle en galetes rodones. Col·loqui-les a la safata del forn coberta amb paper de fornejar i cogui-les durant uns 10 minuts.
- Serveixi-les amb un Cappuccino preparat amb un Grand Cru *Caramelito* (40 ml). Per aconseguir un efecte de *crème brûlée* al cafè, empolvori'l amb sucre de canya i dauri-ho amb un bufador de cuina