NESPRESSO | RECIPES

GALLETAS DE AVENA Y CARAMELITO

15 min Media

MATERIALES

CAFÉS <STRONG>NESPRESSO</STRONG> RECOMENDADOS

INGREDIENTES

Seis Cápsulas De Grand Cru *Caramelito* (6 X 40 Ml)

300 Ml De Leche

Para las galletas:

100 G De Mantequilla Reblandecida

100 G De Azúcar De Caña

Un Huevo

100 G De Harina Integral

80 G De Harina De Avena

50 G De Copos De Avena

40 G De Nueces Picadas

INSPIRACIONES

CÓMO PREPARAR ESTA RECETA

- En el vaso de un robot de cocina, mezcle la mantequilla con el azúcar
- Añada el huevo y vuelva a mezclar
- A continuación, incorpore los dos tipos de harina, la avena, las nueces, el bicarbonato y la sal (mezcle poco a poco hasta que se forme una masa)
- Moldee la masa hasta darle forma de rollo de 5 cm de diámetro, envuélvala en film transparente y métala en el frigorífico durante 2 horas
- Precaliente el horno a 180 °C
- Corte el rollo en galletas redondas. Ponga las galletas en la bandeja del horno cubierta con papel para horno y hornéelas durante unos 10 minutos
- Sírvalas con un Cappuccino preparado con un Grand Cru *Caramelito* (40 ml). Para conseguir un efecto de *crème brûlée* en el café, espolvoree con azúcar de caña y dore con un soplete de cocina