

MARRUECOS: UN BALANCE DE LAS CONQUISTAS FEMINISTAS Y LOS DESAFÍOS ACTUALES CONTADO POR SUS PROTAGONISTAS

Galletas de Turrón

Ingredientes:

- 100 gr. de mantequilla ablandada
- 65 gr. de azúcar
- 1 huevo
- 250 gr. de harina
- 200 gr. turrón de jijona



Elaboración:



Batir con varillas la mantequilla y el azúcar hasta que blanquee. Agregamos el huevo y batimos muy bien. Añadimos la harina pasada por el tamiz, batiendo hasta integran todo. Por último, agregar el turrón desmenuzado y volvemos a batir hasta conseguir una masa homogénea.

Envolver la masa en papel de plástico y la dejamos reposar en la nevera 30 minutos. Sacar la masa a la encimera con un poco de harina, estirar con un rodillo y formar las galletas con un sello o con un corta pastas.

Metemos al horno precalentado a 180º y dejamos 10 minutos. Sacar y dejar enfriar sobre una rejilla.

NOTA: Receta de aprovechamiento del turrón que nos queda de estos días navideños, con un resultado espectacular. ¡Están riquísimas!



REFERENCIA CURRICULAR

Toñi Morera Sánchez. Aunque cocinar nada tiene que ver con su formación ni con su profesión, es una afición muy importante para ella. La cocina le conecta a la tierra, a lo básico, a lo fundamental, a la vez que le da alas para crear, innovar, experimentar o sencillamente reproducir. Disfruta aprendiendo continuamente, como disfruta jugando/enseñando. Y esto es lo que nos ofrece: comida saludable para hacer, aprender, jugar, degustar y agasajar.

Secciones: **Cocinar**, **Con placer**