

GALLETAS RELLENAS TÍA MARÍA

“TENEMOS LA RESPONSABILIDAD DE TRANSMITIR A NUESTROS HIJOS LA COCINA Y LOS PRODUCTOS QUE HEMOS HEREDADO DE NUESTROS ABUELOS”

INGREDIENTES:

- Galletas María hojaldrada
- 2 huevos
- 100 gr. de azúcar
- 100 gr. de mantequilla
- 100 gr. de queso crema (tipo philadelphia)
- 50 gr. coco rallado
- Un vaso de leche
- Para rebozar: 150 gr. coco rallado, 200 gr azúcar



ELABORACIÓN:

Lo primero ponemos el azúcar con dos o tres cucharadas de agua al fuego, dejamos hasta punto de hebra floja, aparte batimos bien los huevos, añadimos este azúcar batiendo enérgicamente, y pasamos al fuego de nuevo moviendo continuamente, solo un momento, no debe hervir. La temperatura ideal serían 78°C, y apartamos y cambiamos de cacharro. Enfriamos rápidamente.

Una vez fría mezclamos la mantequilla pomada con el queso crema y con el huevo y los 50 gr. de coco rallado, debe quedar fácil de untar. La ponemos en una manga para rellenar las galletas

Mezclamos el azúcar con el coco rallado en un plato.

Ahora empezamos el trabajo de chinos, se moja ligeramente una galleta en leche, se le pone una porción del relleno con la manga, encima otra galleta ligeramente mojada en leche, rebozamos con la mezcla de azúcar y coco y pasamos a una bandeja o cajita donde deberán permanecer 24 horas antes de comérselas para que estén de verdad ricas.