

# *Galletas de mantequilla, nueces pecanas y caramelo con Werther's Original*



[www.werthers-original.es](http://www.werthers-original.es)

## **Ingredientes**

- 113 g de mantequilla
- 100 g de azúcar • 94 g de harina
- 94 g de harina
- 1/2 cucharadita de bicarbonato de sodio
- 1/2 cucharadita de cremor tártaro
- 1/4 cucharadita de sal
- 125 g de copos de maíz
- 27 g de nueces pecanas troceadas
- 21 g de coco rallado
- 8 unidades (unos 128 g) de Caramelo Blando Werther's Original, cortados por la mitad

## **Tiempo de preparación**

- 40 minutos

## **Tiempo de cocción**

- 20 minutos

## **Cantidad**

- 12 unidades

## **Paso a paso**

- 1.** Precalentar el horno a 190 °C por la parte superior e inferior.
- 2.** En una batidora, batir la mantequilla y luego incorporar el azúcar.
- 3.** Entretanto, en un bol grande, mezclar la harina, el bicarbonato de sodio, el cremor tártaro y la sal. Remover hasta conseguir una masa uniforme. Añadir todos estos ingredientes a la mezcla de mantequilla con azúcar de la batidora y remover toda la mezcla suavemente a fuego lento.
- 4.** Mientras tanto, mezclar los copos de maíz, las nueces y el coco en otro bol. Agregar estos ingredientes a la batidora y batir a velocidad baja hasta obtener una mezcla homogénea. Para comprobar la textura, presionar un poco la masa. Si la masa no se quiebra es que está suficientemente mezclada. Formar bolas con las manos de unos 3,5 cm. o 4 cm. aproximadamente. Colocar una mitad de caramelo Werther's en la parte central de cada bola de masa.
- 5.** Hornear en una bandeja forrada con papel de horno a 180 °C durante 20 minutos hasta que las galletas estén doradas. Dejar enfriar y luego pasar de la bandeja a un recipiente para servir.