

Galletas de almendra y caramelo con Werther's Original



www.werthers-original.es

Ingredientes

- 280 g de harina
- 1 cucharadita de levadura
- 1 cucharadita de bicarbonato de sodio
- 1/4 cucharadita de sal
- 225 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 225 g de azúcar moreno
- 1 huevo
- 1 cucharadita de extracto de almendra
- 145 g de harina de almendra
- 20 unidades (unos 128 g) de Caramelo Blando Werther's Original

Tiempo de preparación

- 35 minutos

Raciones

- 36 raciones

Instrucciones

1. Precalentar el horno a 160 °C. Forrar dos bandejas para hornear con papel antiadherente.
2. Mezclar la harina, la levadura en polvo, el bicarbonato de sodio y la sal en un bol.
3. En otro recipiente, batir la mantequilla con el azúcar moreno durante unos dos minutos hasta que esté ligera y esponjosa.
4. Añadir el huevo y el extracto de almendra y batir para integrarlo bien. Añadir después la harina de almendra y remover.
5. Añadir poco a poco los ingredientes secos y mezclar a velocidad baja hasta que quede una mezcla homogénea.
6. Formar una bola (para cada galleta) con unas dos cucharadas soperas de masa. Colocarla en la bandeja para hornear y aplastarla ligeramente con los dedos. Repetir con el resto de la masa.
7. Con la punta del dedo pulgar, hacer un agujero lo más profundo posible en cada bola de masa sin llegar a tocar el fondo.
8. Hornear las galletas de almendra durante 10 minutos y retirarlas del horno.
9. Mientras tanto, desenvolver los caramelos y cortarlos por la mitad.
10. Colocar medio caramelo en cada uno de los agujeros formados. Volver a poner las galletas en el horno inmediatamente y hornear hasta que los caramelos se hayan derretido y las galletas estén doradas por los bordes (unos 5 minutos más).
11. Colocarlas en una rejilla de repostería y dejarlas enfriar durante 10 minutos.