

Galletas crujientes de aceite de pipas de calabaza



Snack
Tipo de receta



75 Minutos
Preparación
60 Minutos



Fácil
Dificultad



Ingredientes para 6-8 personas

250 gr de harina (de trigo o espelta)
50 gr de mantequilla
100 ml de leche
1 ½ cucharadita de sal
50 gr de pipas de calabaza molidas
aceite de pipas de calabaza estirio IGP
pipas de calabaza picadas para la decoración

Preparación

Mezclar la harina con la sal y las pipas de calabaza molidas y añadir la mantequilla y amasar con la yema de los dedos hasta conseguir una consistencia arenosa. Añadir entonces el aceite de pipas de calabaza y la leche y hacer una masa consistente pero cremosa con todos los ingredientes y dejarlo reposar durante media hora en el frigorífico. Cortar la masa en dos mitades y extenderla hasta que esté fina. Untarla con huevo y espolvorear con pipas de calabaza picadas. Ponerla en una bandeja para el horno y cortarla en pequeños rombos con ayuda de un cuchillo redondo para pizza. Hornear los rombos a 180°C con el horno encendido por arriba y por abajo, hasta que las galletitas estén tostadas y estén duras (unos 20 minutos), apagar el horno y dejarlos 10 minutos más dentro para que sigan tostándose y secándose.

Sugerencia: En lugar de pipas de calabaza picadas se puede usar sal gorda o copos de chile seco.

Fuente de la receta: Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. / Foto: Stefan Kristoferitsch