COCINA EN CASA

Galletas petit-beurre (Francia)

Fuente: bonviveur.es

Las galletas petit-beurre son quizá las galletas más famosas de Francia y más concretamente de la región de Bretaña. Fueron inventadas por Louis Lèfevre-Utile. Son unas pastas delicadas muy crujientes y con un intenso sabor a mantequilla. No son excesivamente dulces y el punto de sal les va genial. Son contundentes, no aptas para darse un atracón, pero se pueden tomar en cualquier momento y van de maravilla como acompañamiento de un café, de un té o de algunos postres.

Ingredientes:

* 300 g de harina de trigo
* 100 ml de agua
* 130 g de mantequilla
* 60 g de azúcar
* 1 pizca de sal

Preparación:

* En un bol grande ponemos la mantequilla en pomada, el agua, el azúcar y la sal. Lo batimos hasta que quede una textura cremosa. Incorporamos la harina, la mezclamos y amasamos hasta que conseguimos una masa que se despegue de las paredes.
* Hacemos una bola con la masa y la dejamos reposar durante 1-2 horas en el frigorífico o en un lugar fresco tapada. Podemos tapar el bol con film.
* Transcurrido el tiempo de reposo de la masa para las galletas petit-beurre la sacamos de la nevera y la extendemos con un rodillo en una superficie lisa o un tapete de silicona. El grosor de la masa debe de ser de unos 2-3 mm. Con ayuda de un cortapastas damos forma a las galletas y las vamos colocando sobre un papel vegetal en la fuente para hornear.
* Cuando tengamos la bandeja llena con nuestras galletas petit-beurre hacemos agujeritos con ayuda de una aguja o un palillo a cada una de ellas y las metemos al horno a 160 ºC-170 ºC con calor arriba y abajo durante 15 minutos. Controlamos cómo se hacen por si se doran demasiado.
* Cuando las galletas petit-beurre están listas las sacamos del horno y dejamos enfriar sobre una rejilla. Podemos disfrutar de ellas como más nos apetezca. Para guardarlas podemos hacerlo en una caja de lata poniendo en el fondo y la parte superior un poco de papel vegetal. Para conservarlas lo ideal es hacerlo en un lugar fresco y seco.

