

Repostería

Biscoito quatro quartos



INGREDIENTES:

- 4 ovos M (uns 240 g), pesados sen cáscara e a temperatura ambiente.
- O mesmo peso de azucre.
- O mesmo peso de manteiga.
- O mesmo peso de fariña corrente.
- 1 cullerada de lévedo químico (opcional).

PREQUENTAR
O FORNO A 180°

PROCEDIMENTO:

1. Pesar os ovos sen cáscara
2. Pesar o mesmo peso dos ovos en azucre, manteiga e fariña, por separado.
3. Derreter a manteiga e tamizar a fariña (con la levadura química, se a poñemos).
4. Con varillas eléctricas montar os ovos co azucre ata que aumenten de volume e blanqueen.
5. Agregar a manteiga tépeda e mesturar con movementos envolventes.
6. Engadir a fariña e mesturar con movementos envolventes.
7. Verquer a masa nun molde rectangular forrado con papel de forno.
8. Cocer o biscoito 40 minutos a 180 °C.
9. Sacar do forno, desmoldar tirando do papel e poñer a enfriar nunha reixa.

Galette bretonne

Porcións: 4

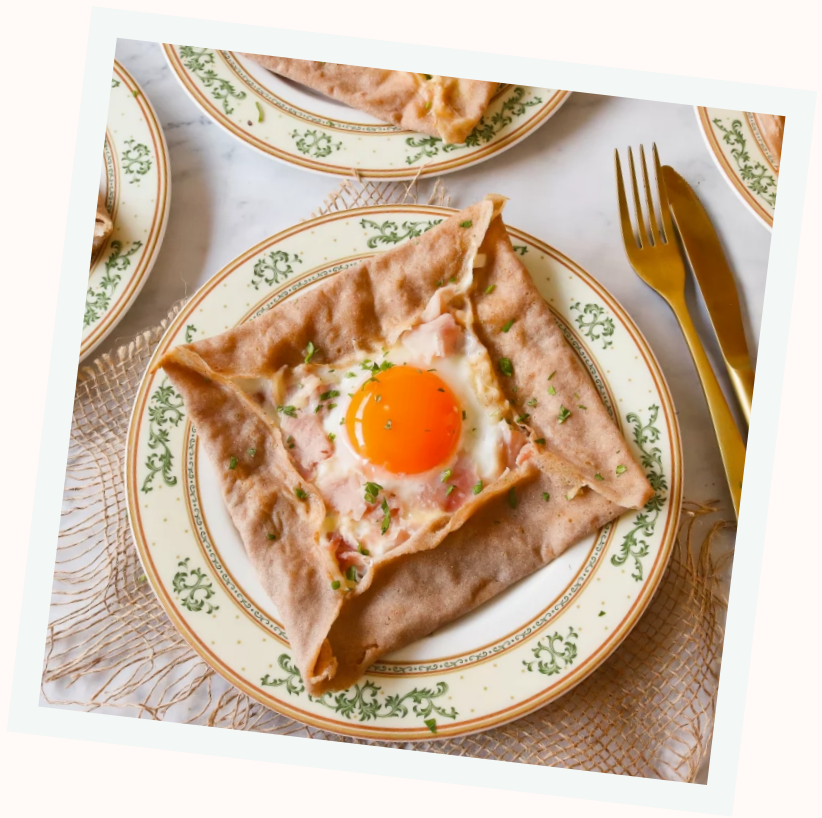
Ingredientes

Para a masa:

- 200 g de fariña de trigo sarraceno.
- ½ cullerada de sal.
- 1 ovo.
- 400 ml de auga.
- 20 g de manteiga (e un pouco máis para a tixola).

Proposta para o recheo (pódese poñer outros recheos):

- 100 g de queso emmental raiado.
- 4 lonchas de xamón cocido.
- 4 ovos.
- Manteiga fundida ou aceite para untar na tixola.
- Pirixel picado.



PREPARACIÓN

1. Mesturamos a farina de trigo sarraceno o sal e o ovo da masa.
2. Verquemos a auga.
3. Engadimos a manteiga fundida e mesturamos.
4. Verquemos un colleirón de masa nunha tixola quente engrasada.
5. Cociñamos e xiramos a crêpe.
6. Engadimos o queixo e xamón cocido.
7. Engadimos o ovo e facemos dobreces nos bordes.
8. Cociñamos a galette a lume lento.
9. Servimos inmediatamente.