



ROSAS DE GALLETA BICOLOR

Ingredientes (para 20 galletas dobles):

Para la masa

- ☐ 140 g harina de trigo
- ☐ 1 g sal
- ☐ 5 g cacao puro en polvo
- ☐ 20 ml leche
- ☐ C.s. esencia/aroma de vainilla
- ☐ 50 g azúcar glas

Para la ganache de relleno

- ☐ 50 ml nata líquida
- ☐ 40 g cobertura de chocolate negro

Elaboración:

1. Para preparar la masa de galletas poner en un bol la mantequilla pomada y el azúcar y cremar con varillas a velocidad alta hasta conseguir una masa esponjosa.
2. Añadir la esencia de vainilla y la leche y mezclar de nuevo.
3. Incorporar la harina previamente tamizada con la sal en dos o tres veces y mezclar lo justo hasta obtener una masa densa y pegajosa.
4. Terminar de mezclar a mano con espátula y dividir en dos partes iguales.
5. Agregar el cacao puro en polvo a una de las partes y mezclar hasta integrar completamente.
6. Meter la masa de vainilla en una manga pastelera con boquilla estriada y hacer rosas sobre un papel vegetal o tapete de silicona.
7. Tras acabar con la masa de vainilla hacer lo mismo con la masa de chocolate.
8. Hornear a 180 °C con calor arriba y abajo durante 15 minutos o hasta que los bordes estén ligeramente dorados.



9. Sacar del horno y dejar 5 minutos sobre la bandeja antes de pasar a una rejilla y dejar enfriar.
10. Preparar la ganache de chocolate. Trocear la cobertura y poner en un bol.
11. Añadir la nata hirviendo en 2 veces y mezclar con varillas hasta conseguir una crema lisa y brillante.
12. Dejar a temperatura ambiente hasta que enfríe lo suficiente para poder meterla en una manga pastelera con boquilla lisa y rellenar nuestras pastas.
13. Emparejar una galleta de vainilla con una chocolate y cerrar apretando lo justo para que la crema de relleno llegue al borde.
14. Listas para guardar en una caja metálica ¡¡si duran!!

** Separar las pastas barra galletas para que no se toquen al crecer en el horno.*

** El centro de las pastas debe permanecer blanco para que no estén secas.*

** Si se utiliza ventilador bajar la temperatura del horno a 160°C y hornear ambas bandejas a la vez, dando un par de minutos extra a las galletas situadas en la parte inferior.*