

WILLIAMS SONOMA

Galletas Futboleras

INGREDIENTES:	PREPARACIÓN:
GALLETA - 125 g de mantequilla - 3 tz de harina - 90 g de azúcar glass - 1 cdta de polvo para hornear - 1 cdta de esencia de vainilla - 60 ml de aceite vegetal - 1 pz de huevo - 1 cda de cacao en polvo. RELLENO Y DECORACIÓN - Chocolate para cobertura - Mermelada de frambuesa - Crema de avellanas - Nuez picada o troceada - coco tostado	1. Precalentar el horno a 160°C. Mezclar en un tazón la mantequilla, el huevo y la aceite hasta deshacerse. 2. Agregar azúcar glas, harina, polvo para hornear y esencia de vainilla, mezclar con una miserable o pala. 3. Apenas se incorporen los ingredientes, pasar a una batidora y batir con accesorio de pala hasta que se integre bien la masa, debe tener consistencia suave. 4. Reposar en refrigerador por 30 minutos, sacar y partir una tercera parte de la masa para mezclar el cacao en polvo. 5. Formar bolitas de 2 a 3 gramos aproximadamente, 10 de vainilla y 6 de cacao. Sobre un papel encerado poner una bolita de cacao, y dos de vainilla formando 5 líneas alrededor de la de cacao, entre cada línea poner una de cacao. 6. Juntar bien, poner otro papel encerado encima y aplastar las bolitas de manera que se aprieten y formen el balón, cortar la figura de la medida deseada de la galleta. 7. Hornear por 12 minutos.

