



ASÍ DE FÁCIL • ASÍ DE DIVERTIDO

ANAYA

Pastas y galletas

¡Sencillas y deliciosas!









Título original: *Sablés et biscuits*

1.^a edición: septiembre de 2015

Autora: Marie Pourrech

Fotografías: Delphine Sacotte, Emmanuel Malherbe (cubierta)

Ilustraciones: Camille Dubois

Créditos de imágenes: p. 9: trona y plato © Bonton; p. 11: © Loulou addict; p. 15: mantel © Bonton; vajilla © Loulou addict; p. 17: © Loulou addict; p. 19: cesta © Milk and Paper; servilleta © Loulou addict; p. 27: bolsitas © Milk and Paper; p. 29: mantel © Loulou addict; p. 31: vasos © Loulou addict; guirnalda, chapas y banderitas © Encre violette; p. 35: tabla © Loulou addict; p. 37: vaso, piruleta © Loulou addict; servilleta © Bonton; p. 41: vajilla © Bonton; p. 43: vajilla, mantel © Loulou addict; p. 45: tabla © Loulou addict.

Smarties® es una marca registrada.

© Hachette Livre/Deux Coqs d'Or, 2014

© De la traducción: Lucía Azpeitia Ortiz, 2015

© De esta edición: Grupo Anaya, S. A., Madrid, 2015

Juan Ignacio Luca de Tena, 15. 28027 Madrid

www.anayainfantilyjuvenil.com

e-mail: anayainfantilyjuvenil@anaya.es

ISBN: 978-84-678-7105-0

Depósito legal: M-18535-2015

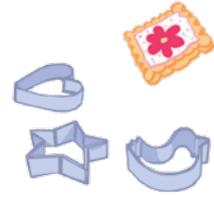
Impreso en España - Printed in Spain

Reservados todos los derechos. El contenido de esta obra está protegido por la Ley, que establece penas de prisión y/o multas, además de las correspondientes indemnizaciones por daños y perjuicios, para quienes reprodujeren, plagiaran, distribuyeren o comunicaren públicamente, en todo o en parte, una obra literaria, artística o científica, o su transformación, interpretación o ejecución artística fijada en cualquier tipo de soporte o comunicada a través de cualquier medio, sin la preceptiva autorización.

Las recetas recogidas en este libro implican el uso del horno y de utensilios de cocina cortantes, por lo que siempre deben realizarse bajo la supervisión de un adulto. Las personas con alergias alimentarias deben tener en cuenta que las recetas propuestas incluyen alérgenos como gluten, lácteos, huevos o frutos secos.

Pastas y galletas
¡Sencillas y deliciosas!





Algunos consejos

- Antes de empezar, lávate las manos y ponte un delantal.
- Pídele siempre a un adulto que encienda el horno, y que meta y saque las pastas y galletas.
- Para que tengan la consistencia adecuada y un buen sabor a mantequilla, hay que meter la masa unas horas en el frigorífico: así se endurece. Luego hay que sacarla y dejar que alcance poco a poco la temperatura ambiente antes de trabajarla.
- Las masas de todas las recetas pueden congelarse.
- Una vez horneadas, las pastas y galletas se conservan de 3 a 4 días en cajas herméticamente cerradas, en un lugar fresco.
- Todas las recetas pueden adaptarse, modificando los sabores y los glaseados.
- Tú eres quien cocina... Da rienda suelta a tus gustos y a tu creatividad.

Cuando hayas adquirido las nociones básicas,
diviértete inventando nuevas recetas.
¡Así de fácil, así de divertido!



☆ Pinche

☆☆ Pastelero experto

☆☆☆ Chef

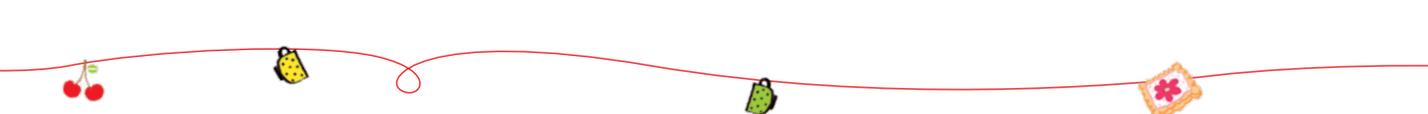
Índice

Sablés clásicos ☆	8
Vanillen Kipferln ☆☆	10
Estrellas reales ☆☆☆	12
Spitzbuben (niños traviesos) ☆☆	14
Spéculoos ☆	16
Sablés de naranja confitada ☆☆	18
Pastas de sirope de arce y nueces pecanas ☆☆	20
Sablés como cuadros ☆☆☆	22
Delicias de limón ☆☆☆	24
Sándwiches de praliné ☆☆	26
Sablés con mermelada ☆☆	28
Sablés con dos chocolates y Smarties® ☆☆	30
Galletas de dulce de leche ☆☆	32
Delicias de caramelo ☆☆☆	34
Tejas con semillas de amapola y limón ☆☆☆	36
Galletas de pistacho, polenta y chocolate ☆	38
Minisablés con miel y sésamo ☆	40
Sablés de parmesano y piñones ☆☆	42
Sablés de queso de cabra y romero ☆	44



¡c!Ae!





Sablés clásicos



La receta de las madres: simplemente perfecta, como ellas...

Para 60 sablés  Preparación: 20 min  Cocción: 10 min

INGREDIENTES

500 g de harina
180 g de azúcar superfino
250 g de mantequilla
2 huevos
1 sobrecito de levadura
1 sobrecito de azúcar vainillado

En una ensaladera grande, mezcla la harina, la levadura, el azúcar vainillado y el azúcar superfino. Añade los huevos y la mantequilla algo blanda, cortada en trocitos muy pequeños. Amasa bien con las manos para conseguir una masa homogénea y ligera. Envuélvela en papel de cocina transparente y déjala reposar 1 h en el frigorífico.

Pídele a un adulto que precaliente el horno a 180° (termostato 5-6).

Saca la masa del frigorífico. Mientras se ablanda, enharina la superficie de trabajo. Con un rodillo, extiende la masa en una capa de 0,5 cm de grosor. Corta las galletas con cortapastas de la forma que prefieras. Colócalas en una bandeja de horno recubierta de papel vegetal. Solo queda que se horneen durante 10 min.

¡No te olvides de vigilarlas, ya que solo deben dorarse!



¿SABÍAS QUE...?

Los sablés son unas galletas típicas francesas de mantequilla.

Tienen textura arenosa y se desmigajan fácilmente.



Delicias de limón, galletitas de sirope de arce y nueces pecanas, galletas rellenas de dulce de leche... Este libro de cocina te propone una veintena de exquisitas recetas de pastas y galletas.

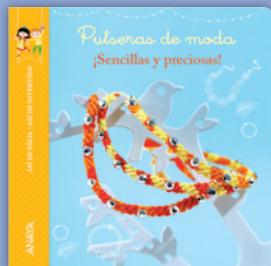
¡Sigue las instrucciones paso a paso, hornea deliciosos postres para chuparse los dedos y conviértete en un auténtico chef!

Pastas y galletas es un libro sencillo y claro, lleno de ilustraciones, para compartir buenos momentos en familia.

¡Ideas y creaciones originales, paso a paso!



En la misma colección:



1578241

ISBN 978-84-678-7105-0



9 788467 871050

www.anayainfantilyjuvenil.com



ASÍ DE FÁCIL • ASÍ DE DIVERTIDO

ANAYA