

Extracto de: "Descartes. Revalorización gastronómica"

Galleta

DE PULPA DE ALMENDRA Y BORRAS DE CAFÉ

0,35 kg Harina blanca

0,005 kg Polvo de hornear

0,3 kg Pulpa de

0,1 kg Borras de café

almendra

0,35 kg Mantequilla

0,38 kg Azúcar blanco

0,12 kg Azúcar moscabado

0,04 kg Levadura tostada

2 Huevos

0,1 L Leche entera

Montar la mantequilla con el azúcar. Añadir los huevos iunto con la leche hasta homogenizar la mezcla. Por otro lado, mezclar las borras de café con la harina blanca y el polvo de hornear. Añadir a la mezcla anterior poco a poco mientras se integra. Seguir batiendo hasta obtener una masa homogénea. Por último, añadir la pulpa de almendra hasta que se integre. Dejar reposar en nevera 20 minutos. Colocar en manga pastelera y escudillar sobre una bandeja de horno con papel de hornear o silpat. Colocar en el horno, precalentado a 160°C previamente, durante 15 minutos. Espolvorear con azúcar y dejar enfriar.