

Una alternativa que te salva la merienda de la semana: vainillas caseras con solo 6 ingredientes

12/10/2024



Se acerca la hora de la merienda y no hay mejor plan que preparar una sabrosa receta que acompañe cualquier tipo de infusión. En esta oportunidad, te compartimos el paso a paso de las vainillas caseras, una excelente opción que no requiere de muchos ingredientes, el procedimiento es sumamente sencillo y el resultado es completamente exquisito.

A pesar de ser galletitas simples, se pueden disfrutar solas, acompañadas de alguna bebida específica e incluso pueden utilizarse como base de diversos postres y tortas, como es el caso del tradicional tiramisú. Además, existe la posibilidad de agregarle un toque de “magia” con alguna crema de naranja o limón, ya que los cítricos le aportan un sabor único al azúcar de la decoración.

6 ingredientes económicos que seguro tenés en casa:

Con la receta que te compartiremos a continuación salen 3 docenas de vainillas, las cuales podrás guardar en un recipiente hermético o utilizar como base de otras riquísimas preparaciones como es el caso de flanes, tiramisú y otros postres.

- 5 huevos.
- 200 gramos de azúcar.
- 1 cucharada de esencia o estrato de vainilla.
- 250 gramos de harina 0000.
- 6 gramos de polvo de hornear.
- Azúcar para decorar (cantidad según gusto del cocinero).



Estas vainillas quedan más ricas y húmedas que las industriales.

Una receta sencilla que se hace en pocos minutos:

1- Para empezar con estas tradicionales galletitas, en un recipiente amplio, ponemos los huevos junto con el azúcar y batimos hasta que quede una única preparación tipo “pasta” de color amarillo claro. Lo más importante de este paso es que el ingrediente dulce nos quede bien disuelto, ya que de otra manera se generaran grupos que son incómodos a la hora de comer.

2- Perfumamos la base que hicimos antes con una buena dosis de esencia o estrato de vainilla, producto esencial para estas cookies. Volvemos a batir hasta que se triplique el tamaño de la preparación y así lograr el conocido punto letra.

3- Agregamos la harina leudante o tipo 0000, previamente tamizada para evitar grumos, junto con el polvo de hornear. Lo ideal es que los incorporemos en 3 o 4 veces, con movimientos suaves y envolventes, y con ayuda de un batidor de mano.

4- Ponemos la mezcla en una manga de repostería con pico liso o una bolsa tipo hermética que le cortamos la punta para que quede con el formato necesario y dejamos descansar por unos minutos. Mientras tanto, enmantecamos y enharina un molde apto para horno.

5- Pasado el tiempo, tomamos la manga de vainilla y hacemos tiritas rellenas sobre el molde. Cuando no tengas más producto, espolvoreamos cada una de las piezas con azúcar rubia. Llevamos a cocinar al horno, que debe estar entre los 200°/220°, por aproximadamente 8 minutos o hasta que estén bien doradas.

6- Una vez sacadas de cocción, retiramos en caliente con una espátula, cuidadosamente de no quemarnos ni romperlas, y dejamos enfriar en un recipiente a temperatura ambiente. Lo ideal es que las separen en porciones según cantidad de comensales y las otras las disponemos en un taper limpio y hermético.

Fuente: Crónica