

Ghraybeh

Las ghraybeh son galletas a base de manteca típicas de los países del Levante y del Magreb, similares a los mantecaos de Andalucía.

Prep.	Cocinar	Tiempo de Reposo	Total
40 min	30 min	2 h 15 min	1 h 10 min



Enregistrar

Plato: Postre Cocina: Levantino, Libanés, Mediooriental, Vegetariano

Raciones: 20 galletas Autor: Hands Doing Things

Ingredientes

- 300 g de harina de uso general , tamizada
- 120 g de azúcar en polvo
- 230 g de ghee (mantequilla clarificada) o manteca sin sal, a temperatura ambiente
- 20 pistachos (sin cáscara), o almendras blanqueadas

Utensilios

- Batidora de pie
- Bandeja para hornear
- Papel para hornear

Instrucciones

1. En el bowl de la batidora, mezclar la manteca y el azúcar hasta que la mezcla esté cremosa.
2. Utilizando el batidor plano, añadir la harina en 3 tandas hasta que la masa se parezca a la del pan de molde.
3. Si la masa se desmenuza, seguir trabajando con la mano hasta que todo esté completamente unido.
4. Envolver la masa con papel film y meterla en la heladera durante 2 horas.
5. Sacar la masa del refrigerador y colocarla en una superficie de trabajo durante 15 minutos antes de empezar a trabajarla.
6. Precalentar el horno a 165°C.
7. Dividir la masa en 20 piezas iguales y extenderlas hasta que estén completamente lisas.
8. Aplanar ligeramente la parte superior de cada bola y colocarlas, separadas entre sí, en la bandeja de horno forrada con papel pergamino.
9. Introducir 1 pistacho o 1 almendra en el centro de cada masa, presionando suavemente.
10. Hornear en la rejilla del medio durante 15 a 20 minutos. La parte inferior debe estar ligeramente dorada y la parte superior debe permanecer blanca.
11. Es muy importante dejar que las galletas se enfríen completamente antes de manipularlas y comerlas, ya que podrían romperse muy fácilmente.