



## Tarta de Piña

Porque la piña también es dulce

### INGREDIENTES (UNAS 60 UNIDADES)

- 425gr de Manteca
- 425gr de Azúcar
- 6 huevos
- 25gr de anís o Gin xoriguer en mi caso
- Ralladura de un limón
- Harina la que admita; yo utilice 1Kg y 1/4

### INGREDIENTES PARA LA COBERTURA

- 2 Tabletas de chocolate negro puro.

MADRE MIA que receta os dejo hoy!!! no exagero, de verdad! pero es que además de ser unas galletitas buenísimas, es que son una receta 100% de mi familia, le tengo un cariño súper especial; no hay Navidad sin estas galletas, por eso cuando ya me hice mayor jeje!! y me fui a vivir con Dio necesitaba que nuestra casa oliera como la de San Pedro para no añorarla tanto por estas fechas, bueno y también porque soy un poco moñas jaja!!!



Receta 027

**Dulces**

23 de Diciembre 2014

**Ingredientes principales**

anís, azúcar, chocolate, harina, huevos, manteca

No penséis que las tengo sobrevaloradas por todo lo que suponen para mí, es que son DELICIOSAS!!! La originaria de la receta era mi bisabuela Conce, desgraciadamente yo no llegue a probarlas, ya era muy viejecita para hacerlas, pero si que he probado las de mi abuela Ana, las de mi tita Chus, las de mi madre y por supuesto las mías!! y ahora que no me oyen, casi puedo decir que las nuevas generaciones vamos pisando muy fuerte, jaja!!! pero sin duda las mejores galletas son las que hacemos las tres juntas; como me gustan las navidades que estamos todos y nos pasamos toda la mañana mi tía, mi madre y yo haciendo galletitas!!! pero bueno, no me puedo quejar porque cuando ellas no están tengo un súper ayudante, mi cariñito Dio!! que además me ayuda muchísimo, ya que aunque, no son complicadas de hacer son bastante laboriosas de hacer uno solo.

Bueno ya no me enrolló más, jeje!!! pero si tengo que desearos una MUY FELIZ NAVIDAD Y UN SUPER BUEN AÑO NUEVO!!!! porque no creo que durante estas fechas tengamos tiempo de publicar ninguna receta, nos encanta disfrutar de estas fiestas y aprovechar para estar con toda nuestra familia y amigos, así que volveremos al blog después de reyes con las pilas súper cargadas y con muchas más recetas para compartir con vosotros!!! también aprovecho para decírosles a Papa Noel y a los Reyes Magos que hemos sido bastante muy buenos este año....así que si quieren traernos un detallín, jaja!!!

Ahí va la receta y lo dicho; ¡¡¡FELICES FIESTAS A TODOS!!!

### MANOS A LA OBRA

1. Primero cogemos un bol bastante grande y vamos dando vueltas a la manteca hasta que se derrita y deshaga, entonces añadimos el azúcar y este momento es clave; hay que unir los dos ingredientes, metemos la mano y vamos removiendo hasta que el azúcar no se note, yo estuve unos diez minutos mezclando, ya no sentía el brazo!!! y no os sorprendáis si durante un par de días tenéis el brazo como

adormecido, es el precio que hay que pagar por una deliciosas galletitas caseras!!

2. Vamos añadiendo uno a uno los huevos, hasta que no se integre en la mezcla no incorporamos el siguiente. Después incorporamos el chorrito de anís, yo como no tenía eche Gin Xoriguer, y la ralladura del limón.

3. Ahora ya solo nos queda la harina, hay que tener cuidado de no echar más de la cuenta porque si no le quitaremos sabor a las galletas. Vamos añadiéndola en tres partes hasta que la masa ya no se nos pegue a los dedos, hay que amasarlo con cuidado, para no apelmazarla. Cuando este lista la dejamos en un bol, la tapamos con un paño y la dejamos reposar 30 minutos.

4. Ahora ya nos queda lo más divertido!!, ponemos a pre-calentar el horno a 180°, arriba, abajo y ventilador, extendemos la masa, espolvoreamos la encimera y el rodillo con harina y dejamos la masa con un grosor de un dedo plano más o menos, y con los moldes no dedicamos hacer las mil formitas que queremos.

5. Forramos la bandeja de horno con papel de plata y colocamos sobre ella las galletas sin que se toquen, crecen un poco y si no se quedarían pegadas. Si no las vamos a cubrir con chocolate, para que queden bonitas, batimos la clara de un huevo y con ella pintamos las galletas, luego las espolvoreamos con un poquito de azúcar. Si van cubiertas las horneamos sin nada, tal cual.

6. Las horneamos a la misma temperatura y modo al que hemos pre-calentado el horno durante unos 16 minutos, a mi no me gustan muy torradas así que a los 14 o 15 minutos ya las saco, pero eso ya son gustos.

7. Ahora estáis disfrutando del olor que a mí me hace tan feliz, a que es delicioso!!!, al sacarlas del horno las tenéis que dejar enfriar, 5 minutos sobre la misma bandeja del horno y el resto en una superficie fría, como un plato o una bandeja, y no se puede colocar el resto de galletas sin hornear si la bandeja está caliente, porque si no

se ablandan. Vamos amasando y horneando las galletas hasta terminarlas, yo para ir más rápido utilizo tres bandejas de horno, para no tener que esperar a que se enfríen.

8. Cuando ya las tenemos todas hay que esperar a que se enfríen completamente antes de guardarlas o cubrirlas de choco, por lo menos 4horas.

9. Ahora vamos a darles el toque mágico; el CHOCOLATE!! a mi me encantan, las de sin choco casi ni las miro, jaja!! es muy fácil; troceamos el chocolate y lo derretimos al baño María, acto seguido metemos directamente las galletas en la cazuela, que queden bien cubiertas, una buena capa de chocolate!! y las dejamos sobre una bandeja cubierta de papel de plata para que no se manche tanto y así sucesivamente.

10. Estas de choco si que hay que dejarlas secar toda la noche antes de guardarlas. Lo mejor es conservarlas en un bote de cristal hermético o en una lata de metal, de esta manera nos aguantas perfectas durante al menos dos meses. Y YA LAS TENEMOS!!

Pues aquí esta la receta de mis galletitas familiares, espero que la disfrutéis y que como nosotros se vuelvan una tradición navideña en vuestras casas!!!y con este post nos vamos ya de vacaciones, disfrutad las fiestas y hasta el año que viene, un beso fuerte para todos!!! :))

