



Las tejas de almendras y mantequilla tienen su origen en Francia, específicamente en la región de Provenza. Este dulce tradicional francés es conocido por su textura crujiente y su sabor delicado, que se obtiene a partir de la combinación de almendras, mantequilla y azúcar. Las tejas se caracterizan por su forma fina y alargada, similar a la de una teja de techo, de ahí su nombre. Sin embargo, aquí te traigo una presentación algo diferente pero igual de deliciosas, ya que las haremos redondas y te daré la opción de rellenarlas a tu preferencia utilizando 2 galletas.

Este postre es perfecto para aquellos que buscan una opción deliciosa y artesanal, ideal para acompañar una taza de café o té. Con una receta simple pero exquisita, las tejas de almendras y mantequillas ofrecen una textura única que se derrite en la boca, haciendo de cada bocado una experiencia irresistible. Además, su versatilidad las convierte en un regalo perfecto para cualquier ocasión especial. Te animo a que las prepares ya que son muy sencillas y te aseguro que tendrás todos los implementos en casa para prepararlas.

INGREDIENTES

115 g de mantequilla.
130 g azúcar.
2 cdtas crema para batir.
70 g harina de almendras.
1 cda. harina.
150 g almendras fileteadas y troceadas.
½ cda vainilla.
60 g chocolate amargo.
¼ cda. de sal.

PREPARACION

Precalienta el horno a 180C. Calor arriba y abajo.

En un bowl tamiza la harina de almendras, la harina todo uso y la sal.

En una olla caliente la mantequilla, el azúcar, crema y sal. Calienta hasta que se disuelvan los ingredientes sin dejar de revolver. Sube el fuego y cuando comience a hervir, apaga y añade los secos y la vainilla. Remueve muy bien hasta que todo que integrado.

En una bandeja con sildpad o papel de horno coloca la mezcla con una cuchara muy separadas porque se extienden. Aplana un poco con la espátula cada una de las galletas. Hornea de 9 a 11 min. Están listas cuando veas que sus bordes están dorados. Ellas terminan de hacerse fuera del horno. Espera un minuto y así caliente córtalas con un cortador redondo para que te queden prolijas y bellas. Deja enfriar.

Derrete el chocolate en el microondas en tandas de 30 gr y revolviendo hasta que esté totalmente derretido. También lo puedes derretir a baño maría. Toma una galleta y la untas por un lado y pegas otra galleta. Déjalas enfriar en una rejilla, hasta que el chocolate se endurezca y para darles un toque final puedes colocar hilos de chocolate muy finos, espolvorear azúcar glass o simplemente dejarlas así que de por sí son espectaculares. ¡Ahora prepárate un té y disfrutar!

Mi forma favorita es tal cual originales, sin nada adicional.