

Casamar

CATALÀ

Cookies de xocolata i avena:

Ingredients per 12 galetes gegants

100 gr de sucre de canya (moreno)
100 gr de sucre blanc
1 ou enter
115 gr de mantega
150 gr de flocs d'avena cristal·litzats (es pot substituir per fruits secs)
250 gr de farina tradicional
1 baina de vainilla
1 pols de sal
½ sobre de llevadura Royal

Elaboració:

Barregem amb l'ajuda d'una muntadora o sinó manualment els sucre moreno, el sucre blanc, i la mantega i l'anem treballant. La mantega ha d'estar freda de nevera. Quan aquesta barreja ja està homogènia, afegim l'ou enter i deixem 2 minuts perquè tingui temps d'incorporar-se. Mentrestant, triturem la xocolata i l'avena fent-ne tallets molt petits amb l'ajuda d'una picadora i ho afegim a la barreja anterior. I per últim anem incorporant la farina de mica en mica amb l'ajuda d'un colador. Quant tinguem tota la massa a punt, la deixem reposar a la nevera 24 hores. Un cop passades, agafem una mica de massa i fem unes boles de la mida d'una anou i les posem en una bandeja de forn a la que hi haurem posat un paper sulfuritzat o de pastisseria. Les marquem amb el segell de galetes i les posem al forn durant 12 minuts a 180° a la posició de forn sec .
Un cop cuites, les trèiem del forn i les deixem que refredin en la mateixa bandeja i després ja estaran a punt per a degustar.

Casamar

CASTELLANO

Cookies de chocolate y avena:

Ingredientes para 12 galletas gigantes

- 100 gr de azúcar de caña (moreno)
- 100 gr de azúcar blanco
- 1 huevo entero
- 115 gr de mantequilla
- 150 gr de copos d'avena cristalizados (se puede sustituir por frutos secos)
- 250 gr de harina tradicional
- 1 vaina de vainilla
- 1 pizca de sal
- ½ sobre de levadura Royal

Elaboración:

Mezclamos con la ayuda de una montadora o sino manualmente los azúcar moreno, el azúcar blanco, y la mantequilla y lo vamos trabajando. La mantequilla debe estar fría de nevera. Cuando esta mezcla ya está homogénea, añadimos el huevo entero y dejamos 2 minutos para que tenga tiempo de incorporarse. Mientras, trituramos el chocolate y el porvenir haciendo trocitos muy pequeños con la ayuda de una picadora y lo añadimos a la mezcla anterior. Y por último vamos incorporando la harina poco a poco con la ayuda de un colador. En cuanto tengamos toda la masa lista, la dejamos reposar en la nevera 24 horas. Una vez pasadas, cogemos un poco de masa y hacemos unas bolas del tamaño de una nuez y las ponemos en una bandeja de horno en la que habremos puesto un papel sulfurizado o de pastelería. Las marcamos con el sello de galletas y las ponemos en el horno durante 12 minutos a 180° en la posición de horno seco. Una vez cocidas, las sacamos del horno y las dejamos que enfríen en la misma bandeja y luego ya estarán listas para degustar.

Casamar

ENGLISH

Chocolate and oatmeal cookies:

Ingredients for 12 giant cookies

100 g of cane sugar (brown)
100 gr white sugar
1 whole egg
115 gr butter
150 gr of crystallized oat flakes (can be replaced with nuts)
250 gr of traditional flour
1 pod of vanilla
1 pinch of salt
½ envelope Royal yeast

Elaboration:

We mix with the help of a juicer or manually the brown sugar, the white sugar, and the butter and we are working it. Butter should be cold in the fridge. When this mixture is homogeneous, add the whole egg and leave for 2 minutes to have time to incorporate. Meanwhile, we crush the chocolate and El porvenir making very small pieces with the help of a mincer and add it to the previous mixture. And finally we are incorporating the flour little by little with the help of a strainer. As soon as we have all the dough ready, let it rest in the fridge for 24 hours. Once passed, we take a little dough and make balls the size of a walnut and put them on a baking sheet in which we will have put a sulfurized paper or pastry. We mark them with the cookie stamp and put them in the oven for 12 minutes at 180° in the dry oven position.

Once cooked, we take them out of the oven and let them cool in the same pan and then they are ready to taste.

Casaman

FRANÇAIS

Biscuits au chocolat et à l'avoine:

Ingrédients pour 12 biscuits géants

100 g de sucre de canne (brun)
100 gr de sucre blanc
1 œuf entier
115 gr de beurre
150 gr de flocons d'avoine cristallisés (peuvent être remplacés par des noix)
250 gr de farine traditionnelle
1 gousse de vanille
1 pincée de sel
½ enveloppe de levure royale

Élaboration:

Nous mélangons à l'aide d'un presse-agrumes ou manuellement la cassonade, le sucre blanc et le beurre et nous le travaillons. Le beurre doit être froid au réfrigérateur. Lorsque ce mélange est homogène, ajoutez l'œuf entier et laissez reposer 2 minutes pour avoir le temps de l'incorporer. Pendant ce temps, nous écrasons le chocolat et le cacao en faisant de très petits morceaux à l'aide d'un hachoir et les ajoutons au mélange précédent. Et enfin nous incorporons la farine petit à petit à l'aide d'une passoire. Dès que nous avons toute la pâte prête, laissez-la reposer au réfrigérateur pendant 24 heures. Une fois passé, on prend un peu de pâte et on fait des boules de la taille d'une noix et on les met sur une plaque à pâtisserie dans laquelle on aura mis un papier sulfurisé ou une pâtisserie. Nous les marquons avec le tampon à biscuits et les mettons au four pendant 12 minutes à 180° en position de four sec. Une fois cuits, nous les sortons du four et les laissons refroidir dans la même poêle puis ils sont prêts à déguster.