

CESTA DE GALLETAS AL BRANDY CON MELOCOTONES ASADOS



INGREDIENTES

CESTAS DE GALLETAS AL BRANDY

100 g mantequilla derretida
100 g azúcar
100 g almíbar
100 g harina
jengibre rallado
Zumo ½ limón
1 cucharada brandy

MELOCOTONES ASADOS

6 melocotones frescos
350 g azúcar
6 ramas tomillo frescos
250 g nata para montar
50 g azúcar
Zumo y ralladura 1 naranja
18 frambuesas

MODO DE HACERLO

MELOCOTONES ASADOS

Poner a hervir el agua con el azúcar y el tomillo fresco. Cocer hasta conseguir una consistencia de almíbar. Pelar los melocotones y poner a hervir durante 4-5 minutos en el almíbar de tomillo. Retirar, enfriar y cortar en dados pequeños. Pasar a una fuente de horno y hornear a 180° durante unos 15-20 minutos regándolos con el almíbar. Sacar del horno y dejar enfriar.

CESTAS DE GALLETAS AL BRANDY

Mezclar la mantequilla, el azúcar y el almíbar en un cuenco. Agregar la harina, el jengibre, el zumo de limón y el brandy y remover hasta obtener una preparación homogénea.

En una bandeja de horno sobre papel antiadherente, formar unos círculos de unos 15 cm. de diámetro más o menos, dejando espacio entre ellos, alisar con una espátula y meter al horno a 180°. Cocer hasta que la masa esté dorada.

Retirar la bandeja de horno, levantar el círculo con la ayuda de una espátula y colocar en un molde de tartaleta o bol invertido, dándole forma de cesta y presionando con las manos. Dejar enfriar sobre el molde y retirar con cuidado.

Colocar sobre una rejilla.

Montar el chantilly y añadir un poco de zumo y la ralladura de la naranja. Rellenar las cestas de galletas, distribuir los dados de melocotón asados y decorar con las frambuesas.

Servir de inmediato.

VARIANTES

Las tartaletas se pueden rellenar con todas las frutas de temporada y acompañar con pasas, dátiles, higos, y frutos secos como piñones, pistachos, avellanas, nueces de macadamia.

Acompañar con crema pastelera de diferentes sabores e incluso con merengue.

Acompañar los melocotones con helado.

CONSERVACIÓN

Las galletas se conservan en una caja hermética. Si les de forma sobre un cilindro se pueden presentar como tejas.

Los melocotones asados se conservan 4-5 días en la nevera.