

Galletas cookies con base de chocolate



Nombre de la receta

Galletas cookies con base de chocolate

Tiempo

1 Horas

Dificultad

Media

Personas

4

Alérgenos

Gluten Huevo Leche

Descripción

Galletas tipo cookie con pepitas y baño de chocolate

Ingredientes

- 175 gramos de harina

- 100 gramos de mantequilla
- 1 huevo
- 5 gramos de levadura para pasteles
- 1 cucharadita de sal
- 90 gramos de azúcar
- 125 gramos de chocolate para cocinar en tableta
- 10 gramos de azúcar avainillado

Pasos

1 Para preparar nuestra receta tendremos en primer lugar que triturar 90 gramos de chocolate. Lo podemos hacer con ayuda de un cuchillo o picándolo con un robot de cocina. Hay que tener cuidado con el robot de triturar demasiado el chocolate. Podemos ya comenzar a precalentar también el horno a 180 grados.



2 Una vez tenemos las pepitas de chocolate listas, pasaremos a hacer la masa de las galletas. Para ello, comenzamos preparando 100 gramos de mantequilla. La echamos a un bol y añadimos los 90 gramos de azúcar y los 10 gramos de azúcar avainillado. Lo removemos todo bien. Si tenemos un robot, podemos usarlo para remover.



3 A continuación añadimos el huevo, la pizca de sal y volvemos a remover.



4 Es el momento de añadir la harina y la levadura. Para la harina, utilizaremos un colador para tamizarla y deshacer los grumos. Después añadimos la levadura y volvemos a mezclar todo junto.



5 Ahora echamos las pepitas de chocolate en la mezcla y lo repartimos todo.



6 Cogemos ahora una bandeja de horno y la cubrimos con un papel de horno. Con la ayuda de una cuchara vamos haciendo bolitas y depositándolas en la bandeja. Las tenemos que dejar separadas pues luego ensanchan bastante. Si no nos caben todas en una bandeja, utilizaremos 2 o las haremos por tandas.



7 Las metemos en el horno una vez haya alcanzado la temperatura y las dejamos ahí durante 12 o 15 minutos. Debemos asegurarnos que la masa se haya hecho.



8 Sacamos las galletas del horno y las dejamos enfriar. Mientras buscamos un cazo para calentar el chocolate.



9 En un cazo derretimos el chocolate restante para bañar nuestras galletas, siempre sin dejar de remover. Si es muy espeso, añadiremos una gota de leche, pero debemos tener cuidado porque sino no se solidificará luego.



10 Cuando el chocolate esté listo apagamos el fuego y vamos bañando nuestras galletas y las vamos dejando en el papel boca abajo hasta que se vuelva a enfriar. Una vez frías y el chocolate sólido, ¡ya tenemos nuestras ricas galletas listas para comer!



Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Juan Manuel Jurado