Galletas de chocolate con cacao

Nombre de la receta

Galletas de chocolate con cacao

Tiempo

2 Horas

Dificultad

Sencilla

Personas

4

Alérgenos

- Gluten
- Huevo
- Leche

Descripción

Galletas de chocolate estilo cookies con cacao

Ingredientes

- 100 gramos de mantequilla
- 150 gramos de azúcar
- 180 gramos de harina
- 1 huevo
- 2 gramos de levadura tipo royal

- 1 pizca de sal
- 30 gramos de cacao en polvo
- 100 gramos de pepitas de chocolate
- 1 cucharada sopera de sobre de azúcar avainillado

Pasos

1 Para preparar nuestras ricas galletas, en primer lugar utilizaremos un bol para ir mezclando los ingredientes. Comenzamos tamizando la harina, el cacao en polvo, la levadura y la pizca de sal. Lo removemos todo bien y lo reservamos.

2 Ahora cogeremos otro bol y vamos mezclando la mantequilla con el azúcar utilizando una varilla. Si la mantequilla está dura, podemos calentarla un pelín en el microondas. Los vamos mezclando hasta que queden bien. También añadiremos el sobrecillo de azúcar avainillado y un huevo y continuamos batiendo.

3 Es el momento de juntar el contenido de los dos bols y remover todo hasta que se forme una masa homogénea. Añadimos en último lugar las pepitas de chocolate (reservando alguna para poner encima) y removemos toda la masa. Tapamos el bol y lo refrescamos en la nevera durante 1 o 2 horas.

4 Pasado el tiempo de reposo, sacamos la masa del frigorífico y preparamos una bandeja de horno con papel vegetal. Vamos cogiendo trozos de masa con las manos y la modelamos para crear nuestras galletas. Dependiendo del tamaño, nos saldrán más grandes o más pequeñas. Las vamos depositando separadas en la bandeja de horno para que no se peguen cuando crezcan. Mientras precalentamos el horno a 180ºC.

5 Si nos gusta podemos añadirle pepitas de chocolate encima de cada galleta para adornarlas.

6 Las pondremos en el horno durante 10 a 15 minutos, hasta que veamos que han subido lo suficiente. No debemos preocuparnos si salen un poco blandas pues las galletas se endurecerán una vez estén fuera del horno. Esperamos a que se enfríen y ya tenemos listas nuestras deliciosas galletas de chocolate!!

Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Ana B. D.