

Creator: Monónimo



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- 225 g de harina
- 225 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 120 g de azúcar
- 1/4 de cucharadita de bicarbonato sódico
- 1/4 de cucharadita de sal
- 2 huevos
- 90 g de melaza (en herbolarios)
- 100 g de cacahuetes tostados sin sal, picados
- 100 g de grageas de chocolate
- 100 g de cobertura de chocolate

Preparación:

Paso 1

Cernir la harina, la sal y el bicarbonato. Cortar en cubos la mantequilla y mezclar con la harina. Agregar el azúcar y seguir batiendo. Incorporar la melaza, los huevos, los cacahuets y las grajeas de chocolate. Mezclar muy bien hasta que se integre todo. Sobre una bandeja de horno forrada con papel antiadherente, verter cucharadas de la mezcla y aplanar con un tenedor. Hornear 10 minutos a 180 °C. Dejar enfriar completamente. Fundir la cobertura y bañar media galleta. Dejar solidificar.