Galletas de chocolate y genjibre

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Diana1979 **Recetizador:** Dolors García



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Medio

El truco de esta receta:
No coloquéis las galletas muy juntas porque se expanden mucho.

Descripción:

Deliciosas galletas de chocolate, sólo aptas para los muy chocolateros!

Ingredientes para 6 personas :

- 200g de Chocolate especial postres Nestlé
- 100g de Azúcar
- 100g de Mantequilla
- 25g de Cacao en polvo Valor
- 2 Yemas de huevo
- 1 cucharadita de Jengibre en polvo

Preparación:

Paso 1

Fundir el chocolate troceado con la mantequilla al baño maría o en el microondas. Si lo hacéis en el microondas pararlo de vez en cuando y remover para que no se queme. En un bol mezclar los ingredientes en polvo; el azúcar, la harina y el jengibre. Mezcláis todo y añadís las yemas y el chocolate y mantequilla derretido. Los mezcláis todo bien y lo dejáis en la nevera 20 minutos.

Paso 2

Sacáis el bol de la nevera y amasáis la masa hasta que podáis hacer un rulo. Lo envolvéis en papel aluminio y lo dejáis en la nevera otros 20 minutos.

Paso 3

Precalentáis el horno a unos 180 ºC. Cortáis rodajas del rulo de 1 cm de espesor aproximadamente y las colocáis en una bandeja de horno preparada con papel o harina, para que no se os peguen. Horneáis unos 10 minutos.