

## Galletas de chocolate y té verde



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Irene Delafú **Recetizador:** Maria Mata



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

### Descripción:

### Ingredientes para 4 personas :

- 100 g de chocolate negro
- 200 g de chocolate blanco
- 2 huevos
- 400 g de harina de trigo
- 200 g de azúcar
- 300 g de mantequilla
- 2 cucharaditas de té verde en polvo

## **Preparación:**

### **Paso 1**

*Precaentar el horno a 180° C. Poner en un cuenco 150 g de mantequilla con 100 g de azúcar y batir hasta conseguir una mezcla homogénea. Añadir 1 huevo, 2 cucharadas de té verde y 200 g de harina; mezclar. Extender la masa con un rodillo y cortar en círculos. Reservar. Derretir el chocolate negro. Poner en un cuenco 150 g de mantequilla con 100 g de azúcar y batir. Añadir 1 huevo, el chocolate derretido y 200 g de harina y mezclar bien. Extender la masa y cortar en círculos. Reservar. En el microondas, derretir el chocolate blanco. Hornear las galletas de chocolate y las de té 15 min; enfriar. Extender una capa de chocolate blanco sobre las galletas de chocolate y poner encima las de té.*