

**Creador:** Irene Delafú **Recetizador:** Isabel Lorenzo



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**Descripción:**

## Ingredientes para 8 personas :

- 300 g de harina
- 225 g de mantequilla
- 6 yemas de huevo
- 1 cucharada de levadura
- 125 g de azúcar glas
- 3 gotas de esencia de vainilla
- 100 g de chocolate de cobertura
- 50 g de chocolate blanco

## Preparación:

### Paso 1

Precalentar el horno a 200°. Batir la mantequilla a temperatura ambiente con el azúcar hasta que blanquee.

**Incorporar las yemas, seguir batiendo y añadir la vainilla. Tamizar la harina junto con la levadura y la sal. Unir esta mezcla a la de mantequilla, poco a poco, con movimientos envolventes. Forrar una bandeja con papel parafinado y extender la masa de galletas. Formar las galletas de la forma deseada. Disponer las galletas sobre la bandeja de horno, rallar o cortar en lascas los chocolates, disponer sobre las galletas y hornear de 10 a 15 minutos. Retirar del horno y dejar enfriar sobre una rejilla.**