Galletas de mármol

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

Creador: Irene Delafú

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 200º. 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.