Galletas rellenas de choco

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

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** nuria nuria

Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 200 g de harina
- 30 ml de nata
- 50 g de azúcar glas
- 75 g de chocolate de cobertura
- 125 g de mantequilla
- Azúcar para espolvorear

Preparación:

Paso 1

Precalentar el horno a 180º. Batir la mantequilla con el azúcar en un bol hasta que la masa esté ligera y cremosa. Añadir la harina y mezclar con suavidad. Guardar la masa 20 minutos en el refrigerador hasta que coja cuerpo. Extender la masa en una superficie plana, cortar las galletas con ayuda de un corta pastas y

ponerlas sobre una bandeja de horno forrada con papel parafinado. Hornear durante 10 minutos. Sacar y dejar enfriar sobre una rejilla. Fundir el chocolate al baño María, mezclar con la nata y dejar reposar hasta que adquiera consistencia. Unir las galletas de dos en dos pegándolas con el chocolate y dejarlas reposar 30 minutos. Espolvorear con azúcar glas y cacao en polvo.