

Creador: Monónimo **Recetizador:** ana pazos ménd



Tiempo: 1h y 30min

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- Para la masa:
- 180 g de harina
- 70 g de azúcar glas
- 3 yemas de huevo
- 75 g de mantequilla
- Para el relleno:
- 100 g crema de chocolate y avellanas

Preparación:

Paso 1

Tamizar la harina. Mezclar con el azúcar y poner sobre una superficie lisa en forma de volcán. Añadir la mantequilla en fría y cortada en dados, mezclar en forma de migas. Incorporar las yemas de huevo y unir

todos los ingredientes amasando lo menos posible. Envolver en papel film y reservar en el frigorífico 60 minutos. Precalentar el horno a 180°. Rallar la masa e ir haciendo montoncitos, poner sobre una bandeja forrada con papel parafinado y hornear unos 10 minutos o hasta que las galletas estén cocidas. Sacar y dejar enfriar sobre una rejilla. Untar la base de las galletas con crema de cacao y pegarlas de dos en dos.