

# Galletas de chocolate y jengibre



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

**Creador:** Diana1979 **Recetizador:** Merche



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Medio

**El truco de esta receta:**

No coloquéis las galletas muy juntas porque se expanden mucho.

## Descripción:

Deliciosas galletas de chocolate, sólo aptas para los muy chocolateros!

## Ingredientes para 6 personas :

- 200g de Chocolate especial postres Nestlé
- 100g de Azúcar
- 100g de Mantequilla
- 25g de Cacao en polvo Valor
- 2 Yemas de huevo
- 1 cucharadita de Jengibre en polvo

## Preparación:

### Paso 1

Fundir el chocolate troceado con la mantequilla al baño maría o en el microondas. Si lo hacéis en el microondas pararlo de vez en cuando y remover para que no se queme. En un bol mezclar los ingredientes en polvo; el azúcar, la harina y el jengibre. Mezcláis todo y añadís las yemas y el chocolate y mantequilla derretido. Los mezcláis todo bien y lo dejáis en la nevera 20 minutos.

### Paso 2

Sacáis el bol de la nevera y amasáis la masa hasta que podáis hacer un rulo. Lo envolvéis en papel aluminio y lo dejáis en la nevera otros 20 minutos.

### Paso 3

Precalentáis el horno a unos 180 °C. Cortáis rodajas del rulo de 1 cm de espesor aproximadamente y las colocáis en una bandeja de horno preparada con papel o harina, para que no se os peguen. Hornedáis unos 10 minutos.

