

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** Beatriz Gil



**Tiempo:** + de 2 horas

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Medio

### Descripción:

### Ingredientes para 10 personas :

- 130 g de harina
- 60 g de mantequilla
- 1 huevo L
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 25 g de cacao en polvo
- 150 g de azúcar moreno
- 50 g de chocolate con leche
- 1/4 cucharadita de sal
- 1/2 cucharadita de bicarbonato de sodio
- Chocolate blanco
- Sal

### Preparación:

#### Paso 1

Batir la mantequilla con el azúcar y la vainilla. Incorporar el huevo y seguir batiendo hasta obtener una crema. Mezclar los ingredientes secos y tamizarlos, agregarlos a la preparación anterior y seguir batiendo suavemente. Por último incorporar el chocolate con leche en trocitos y refrigerar durante una o dos horas. Tomar porciones de masa, colocar en el centro un trocito de chocolate blanco, formar bolas, colocarlas en una placa de horno con mantel de silicona y volver a refrigerar una media hora aproximadamente. Espolvorear con sal marina y cocinar en horno precalentado a 180° durante unos 12-15 minutos.