Princesas

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Irene Delafú



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 250 g de harina de repostería
- 150 g de mantequilla
- 20 g de almendra en polvo
- 1 yema
- 80 g de azúcar
- 1 cucharada de azúcar avainillado
- 1 pizca de sal
- 200 g de chocolate negro
- 2 cucharadas de nata 35% MG

Preparación:

Paso 1

Tamizamos en un bol la harina. Añadimos la almendra en polvo, el azúcar, la sal y la mantequilla en dados pequeños. Trabajamos la masa con los dedos hasta que quede arenosa y añadimos la yema de huevo. Mezclamos y formamos una bola, la cubrimos con fil y la dejamos reposar media hora. Estiramos con un rodillo hasta dejarla con un grosor de 0,3 cm. Cortamos las galletas y las vamos colocando en una fuente de horno forrada con papel vegetal. Metemos al frigo y precalentamos el horno a 180º. Pasados 10 minutos les hacemos unos agujerillo a las galletas con un palillo y las horneamos hasta que estén doradas (10 ó 12 minutos). Sacamos del horno y dejamos enfriar sobre una rejilla. Derretimos el chocolate junto con la nata al baño maría. En el centro de cada galleta ponemos un poco de chocolate, dejamos enfriar un poquillo y le ponemos otra galleta encima, presionamos y hale.