GALLETAS CON CHOCOLATE CASERAS

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

Creador: GEMINIS 55 **Recetizador:** Ampyla



Tiempo: 2 horas
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- 500 GRMOS. de HARINA
- 150 GRMOS. de AZUCAR
- 200 ML. de NATA LIQUIDA
- 2 HUEVOS
- 1-2 CUCHARADAS de VAINILLA LIQUIDA
- 100 GRMOS. de MANTEQUILLA EN POMADA
- 1 CUCHARADITA DE LAS DE CAFE de LEVADURA
- 1/2 TABLETA de CHOCOLATE (NEGRO O CON LECHE)

Preparación:

Paso 1

HORNO PRECALENTADO A 180º TIEMPO DE HORNEADO 10-15 MINUTOS (VIGILARLAS Y CUANDO ESTEN DORADITAS SE SACAN)

Paso 2

PRIMERAMENTE Y COMO INDICO ARRIBA, PRECALENTAR EL HORNO. SE MEZCLA BIEN LA NATA LIQUIDA CON LA CCUCHARADA DE VAINILLA Y EL AZUCAR. AÑADIMOS SEGUIDAMENTE LA MANTEQUILLA EN POMADA , MUY BLANDA, A LA MEZCLA ANTERIOR . AÑADIMOS ENTONCES, EL HUEVO ENTERO , Y MEZCLAMOS HASTA QUE QUEDE BIEN INTEGRADO Y LIGADO.

Paso 3

AGREGAMOS ENTONCES, LAHARINA, MEZCLADA CON LA LEVADURA . (SI LA MASA NOS QUEDASE

MUY PEGAJOSA , AÑADIMOS MAS HARINA.) UNA VEZ CONSEGUIDA LA MASA, VAMOS FORMANDO NUESTRAS GALLETAS DE UNOS 4 CMTS. DE DIAMETRO O A VUESTRO GUSTO. LAS VAMOS COLOCANDO EN UNA BANDEJA DE HORNO, CON PAPEL DE HORNEAR , Y LAS METEMOS EN EL HORNO A 170 º-180º , UNOS 10-15 MINUTOS, YA SABEIS DEPENDE DE VUESTRO HORNO. CUANDO ESTEN DORADITAS SE SACAN Y SE DEJAN ENFRIAR.

Paso 4

MIENTRAS ENFRIAN LAS GALLETAS, DERRETMOS EL CHOCOLATE AL BAÑO MARIA, EN EL MICROONDAS, O COMO ESTEIS ACOSTUMBRADAS A HACERLO . CUANDO ESTE, DERRETIDO, LO INTRODUCIMOS EN UNA MANGA PASTELERA , CORTAMOS UN POCO EL PICO DE LA MANGA , DE MANERA QUE NOS SALGA SOLO UN HILO DE CHOCOLATE, Y DECORAMOS NUESTRAS GALLETAS. (YO, EN MI CASO, COMO ES VERANO , HACE CALOR, Y POR EL CHOCOLATE, MAS QUE NADA , LAS METI EN UN RECIPIENTE DE PLASTICO Y CON TAPA , Y A LA NEVERA) .