

# GALLETAS CON CHOCOLATE CASERAS



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

**Creador:** GEMINIS 55 **Recetizador:** consuelo ruso m



**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 180° 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, LA HARINA, 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 °-180° , 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, DERRETAMOS 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 ).