

Creador: Diana1979 **Recetizador:** evelin fernande



Tiempo: 1h y 30min

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Deliciosas galletas de chocolate

Ingredientes para 6 personas :

- 160g de Harina tamizada
- 1 cucharita de café de Levadura química
- 1 pizca de Sal
- 30g de Mantequilla sin sal a temperatura ambiente
- 300g de Chocolate negro al 70%
- 4 Huevos
- 175g de Azúcar molido
- 30g de Almendras fileteadas

Preparación:

Paso 1

Mezclar en un bol los ingredientes secos: la harina, la levadura y la sal.

Paso 2

Ponemos el chocolate en trozos y la mantequilla en un bol y lo derretimos en el microondas o si lo preferimos en un cazo al baño maría. Lo removemos bien para que se mezcle perfectamente y lo dejamos enfriar.

Paso 3

Batimos los huevos con el azúcar y lo añadimos al chocolate, por último añadimos la mezcla de harina. Batimos todo bien hasta obtener una mezcla homogénea.

Paso 4

Lo dejamos en la nevera por lo menos 45 minutos.

Paso 5

Precalentamos el horno a 180°C y sobre una bandeja protegida con papel de horno vamos poniendo bolas de masa ligeramente aplastadas y las decoramos con la almendra fileteada.

Paso 6

Horneamos entre 10 y 12 minutos, para que nos quede el interior tierno.