

Creador: Babanzo **Recetizador:** Susana Puente



Tiempo: + de 2 horas

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Moderna

Coste: Económico

Descripción:

Mucho más ricas que las compradas y lo más importante... sabiendo lo que llevan.

Ingredientes para 4 personas :

- Masa:
- 220 gr. de mantequilla
- 150 gr. de azúcar
- 210 gr. de harina de trigo
- 200 gr. de chocolate negro
- 1 huevo L
- 90 gr. de cacao en polvo
- 1 cucharadita de sal
- 1/2 cucharadita de bicarbonato
- Relleno:
- 210 gr. de azúcar glass
- 125 ml. de aceite de girasol
- 1 cucharadita de aroma de vainilla
- 15 ml. de leche
- Una pizca de sal

Preparación:

Paso 1

Derretir la mantequilla y dejar enfriar un poco. Derretir también el chocolate.

Paso 2

Colocar el azúcar en un bol grande y batir con la mantequilla con unas varillas.

Paso 3

Añadir el chocolate fundido y batir bien.

Paso 4

Añadir por último el huevo, batiendo hasta incorporarlo.

Paso 5

Aparte, mezclar la harina con el cacao en polvo, la sal y el bicarbonato.

Paso 6

Tamizar encima de la primera preparación y mezclar con una cuchara hasta conseguir una masa homogénea.

Paso 7

Dejar reposar en la nevera entre 30 y 60 minutos.

Paso 8

Colocar la masa en un film y formar un cilindro de unos 6 cm. de diámetro (como si hiciésemos un caramelo) y dejar 2 horas en la nevera.

Paso 9

Precalentar el horno a 170 °C.

Paso 10

Cortar la masa en porciones de unos de unos 5-6 mm y poner en la bandeja del horno con papel de hornear.

Paso 11

Hornear unos 20 minutos y dejar enfriar.

Paso 12

El relleno: Batir el azúcar glass con el aceite y la vainilla hasta conseguir una crema.

Paso 13

Añadir la sal y la leche y seguir batiendo.

Paso 14

Colocar una cucharadita de relleno sobre una galleta y poner otra encima.