

Kakor Chokladflam (SUECIA)



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

Creador: Babanzo **Recetizador:** AnukaValencia



Descripción:

Estas son las galletas del IKEA que tanto nos gustan y que una caja sabe a poco, aunque con el precio que tienen... Pues por mucho menos, las hacemos nosotros, que quieras o no, siempre tienen ese plus que solo nuestras manos saben darle.

Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Se pueden juntar dos galletas con el chocolate, a mi me gustan sin juntar, eso es al gusto. Las del Ikea vienen juntas.

Ingredientes para 4 personas :

- 150 gr. de mantequilla en pomada
- 160 gr. de copos de avena
- 100 gr. de harina de trigo
- 140 gr. de azúcar
- 50 gr. de miel
- 50 ml. de nata para montar
- 200 gr. de chocolate fondant

Preparación:

Paso 1

Esta es la avena que yo uso para esta receta, son muy suaves y crujientes. La compro en Mercadona, no sé si en otros sitios tendrán ésta, pero si no, buscadla que ponga suaves o extrasuaves.

Paso 2

Batir la mantequilla a mano o con un robot.

Paso 3

Añadir el azúcar y seguir mezclando.

Paso 4

Añadir nata y mezclar, seguido la miel y continuar mezclando.

Paso 5

Echar la harina y mezclar.

Paso 6

Incorporar la avena y mezclar suavemente con una espátula de goma.

Paso 7

Encender el horno a 180 °C.

Paso 8

En la bandeja del horno con papel de hornear poner un cortapastas redondo, echar una pequeña cantidad de masa y aplastar con los dedos hasta darle la forma redonda. Aplanar un poco los filos.

Paso 9

Repetir hasta llenar la bandeja.

Paso 10

Hornear 10 minutos a 180 °C.

Paso 11

Sacar y dejar en la bandeja 5 minutos. Retirar con una espátula y reservar. (Así ya pueden comerse y están muy ricas tambien).

Paso 12

Derretir el chocolate en el microondas y mojar el lado más liso. Dejar enfriar para que se solidifique el chocolate. Si se quiere juntar las galletas, hacedlo en el momento del baño de chocolate.