Galletas de chocolate deliciosas

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

Creador: Diana1979 **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Es muy importante guardar los tiempos de enfriado

Descripción:

Son las galletas más deliciosas de chocolate que nunca hayáis probado, riquísimas tanto recién horneadas como días después. La única pega es que son un poco pesadas de hacer porque hay que enfriar dos veces la masa.

Ingredientes para 6 personas :

- 250 g de Chocolate con más de 60% cacao Chocolate 72% Hacendado
- 200 g aprox de Chispas de chocolate Hacendado
- 75 g de Harina
- 50 g de Mantequilla
- 150 g de Azúcar Moreno
- 2 Huevos
- 1 cucharadita de Esencia de Vainilla
- 1 cucharadita de Sal
- 1 cucharadita de Levadura Química

Preparación:

Paso 1

En un cuenco fundimos los 250 gramos de chocolate con los 50 gramos de mantequilla en el microondas, en intervalos de 20 segundos, para evitar que se queme, mezclando cada vez que lo sacamos. En un cuenco amplio batimos los huevos con el azúcar, con unas varillas e incorporamos la harina, la levadura y la sal y mezclamos. Después añadimos el chocolate fundido y la esencia de vainilla. Por último incorporamos las gotas de chocolate, aproximadamente unos 200 gramos, pero va al gusto, según os gusten con más o menos "tropezones". Mezclamos todo.

Paso 2

Ahora viene la parte más pesada. Introducimos el bol con nuestra masa en el frigorífico al menos 30 minutos. Después lo sacamos y veremos que se ha endurecido bastante la masa. Formamos bolitas con las manos,

aunque nos costará un poco sacar la masa del bol, yo me ayudo de una cuchara. Colocamos las bolitas en un plato o en la bandeja en la que vayamos a hornearlas (cubierta de papel de horno una lámina de silicona) y las aplanamos un poco con la palma de la mano. Deben estar separadas unas de otras ya que en el horno se expandirán un poco. Volvemos a meter la bandeja con las galletas en el frigorífico, otros 20 minutos.

Paso 3

Precalentamos el horno, a 180º C, cuando la temperatura esté lista metemos nuestras galletas y las dejamos hornear unos 10-12 minutos, deben estar hechas por fuera y jugosas por dentro. Además al enfriarse se endurecen. Las podéis tomar tanto calientes como frías, son simplemente deliciosas!!!