



Galletas brownie sin harina

Descripción

default watermark



Otra receta de galletas al recetario. Nos encantan las galletas, pero si son o llevan chocolate? Además son sin harina con lo cuál son aptas para celíacos.

Otras recetas de y con galletas:

[Galletas rápidas de canela sin huevo](#) , [Galletas de queso y chocolate](#) , [Galletas de avena y Nutella al microondas](#) , [Galletas cuarteadas de limón](#) , [Crema fría de galletas](#) , [Pudin de galletas y frutos secos](#)

Ingredientes: Dependiendo del tamaño 20 unidades.

- 170 gr de chocolate negro, una tableta. En esta ocasión negro 70% de Nestlé postres.
- 100 gr de azúcar.
- 70 gr de mantequilla.
- 30 gr de cacao en polvo.
- 2 huevos talla L, **a temperatura ambiente.**
- 1/4 de cucharadita de postre de sal.

Preparación:

Sacamos los huevos de la nevera un rato antes de comenzar la receta.

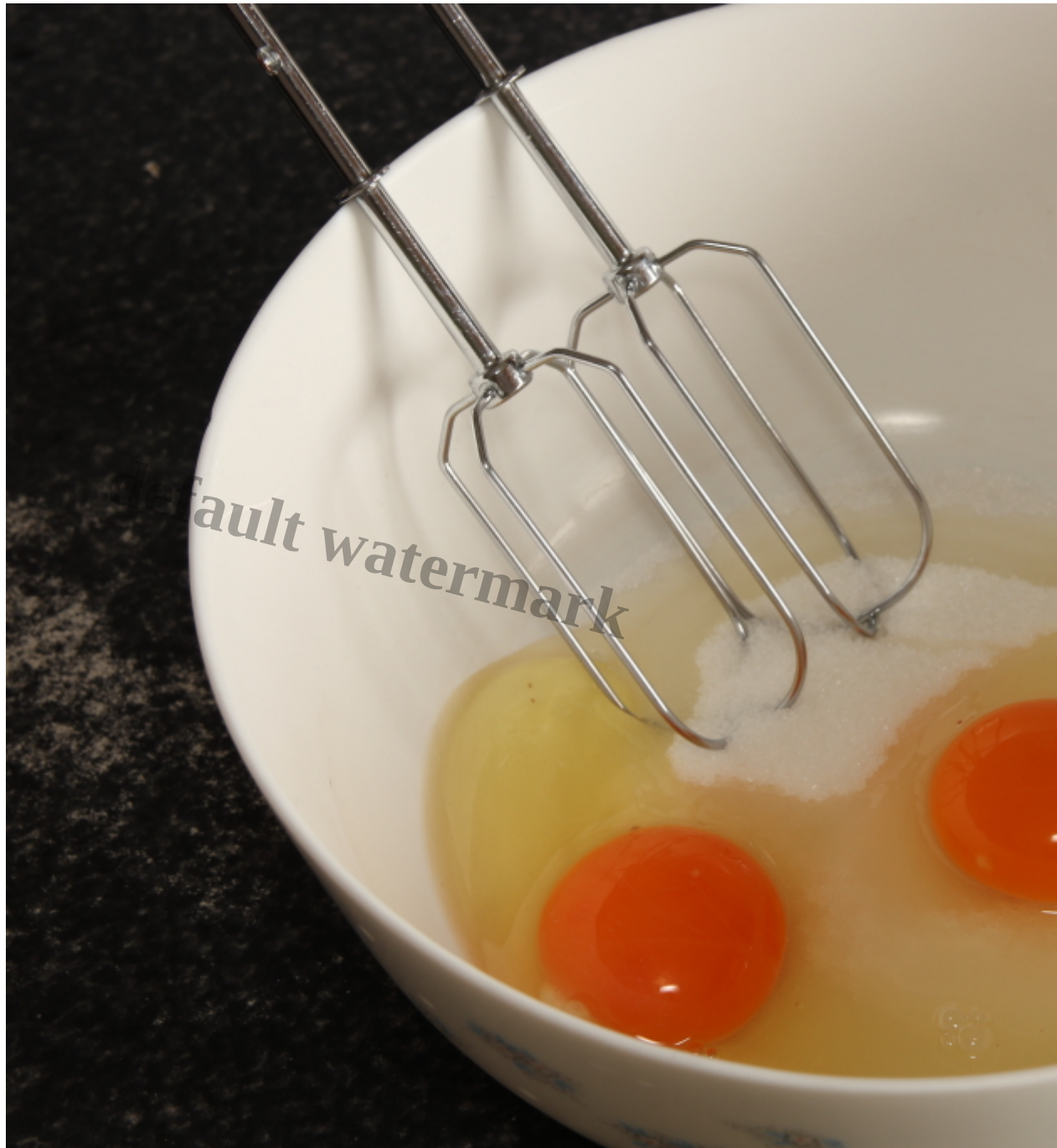
Forramos la/las bandejas de horno con papel de hornear o con silicona para estos menesteres y reservamos.

Tamizamos el cacao y la sal con un colador o tamizador y reservamos.

Derretimos el chocolate y la mantequilla en el microondas, una vez fundido dejamos atemperar.



En un bol amplio batimos los huevos y el azúcar con las varillas eléctricas hasta que blanqueen y tripliquen su volumen.





Añadimos la mezcla del chocolate tibio y seguimos batiendo hasta que se mezcle bien. Echamos el cacao y la sal tamizados y seguimos batiendo hasta que resulte una masa suave, brillante y espesa.





Introducimos en la nevera **mÁnimo 6-8 minutos**, para que espese un poco mÁis. Precalentamos el horno a 180Â°C, calor arriba y abajo.

Con un sacabocados de helado no muy grande o una cuchara, formamos las galletas y las disponemos un poco separadas, en la bandeja forrada.



Horneamos a 180Â°C, calor arriba y abajo, unos 8-9 minutos hasta que se hinchen un poco, saldrÃ¡n con la corteza brillante y agrietada y el interior blandito parecido al de un brownie. Dejamos enfriar sobre una rejilla.



Â¡NO PUEDEN SER MÃ•S SENCILLAS!

Consejo: Se pueden hacer con antelaciÃ³n, las conservamos en una lata de metal en lugar fresco y seco.

SÃ¡guenos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En Instagram: instagram.com/_masqpostres

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo: hola@masgpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscríbete pinchando en «Suscribir», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el móvil.

Categorías

1. Galletas
2. Huevos
3. Postres

Fecha de creación

marzo 11, 2022

Autor

admin

default watermark