



Galletas crujientes de avellana rellenas de chocolate

Descripción

default watermark



¿Estas galletas son un auténtico pecado! De avellana rellenas de chocolate, sin caramelo pero con el sabor, dulce y delicado, que le da la mantequilla y la panela. Quedan crujientes y dejan ver su relleno de chocolate entre los poros de la galleta. ¡Realmente son un vicio!

Ingredientes: (Para 51 galletas).

- 100 gr de avellanas tostadas y molidas.
- 1/2 tableta de chocolate negro, me gusta el de Nestlé postres.
- 60 gr de mantequilla.
- 100 de panela.
- 4 cucharadas de harina de avena.
- 4 cucharadas de leche.
- 1 pizca de sal.

Preparación:

Como las avellanas que tenemos son caseras, las he tostado en una sartén (se pueden comprar ya tostadas) y las he triturado en el accesorio para estos menesteres, sin que queden convertidas en polvo, que se noten los trocitos. Reservamos.

La avena la tengo en copos, así que también la he triturado con el accesorio, reservamos.

En un cazo al fuego derretimos la mantequilla. Añadimos la panela, la harina y la sal, movemos hasta que se incorporen bien los ingredientes.





Incorporamos las avellanas molidas y la leche. Mezclamos hasta que espese un poco. Retiramos del fuego y dejamos enfriar hasta que la masa endurezca un poco y sea manejable.

Precalentamos el horno a 180°C, calor arriba y abajo.

Cubrimos la bandeja de horno con papel de hornear o con una lámina de silicona y reservamos.

Cogemos con las manos bolitas de masa ya fría, del tamaño de canicas, procurando que sean del mismo tamaño. Las distribuimos por la bandeja de horno, **separadas entre sí porque en el horno**

se expanden mucho.



Horneamos durante 5 minutos, sacamos del horno, dejamos enfriar por completo hasta que endurezcan. Cuando salen del horno salen muy tiernas y al manipularlas se rompen.

Haremos varias hornadas porque salen bastantes.



Fundimos el chocolate al baÃ±o MarÃa o en el microondas, teniendo cuidado de que no se nos queme. Si vemos que necesitamos mÃ¡s chocolate, repetimos el proceso.

Una vez frÃas, procedemos al relleno: Vertemos chocolate fundido sobre una galleta y cubrimos con otra, procurando que sean del mismo tamaÃ±o. Presionamos ligeramente para que el chocolate salga por los poros de la galleta.





Et voilà ! El pecado está servido.

default watermark

default watermark

Consejo: En cuanto podamos manipular las galletas las metemos en la nevera, cuando estén frías sacamos y las rellenamos. He forrado un tupper con papel de horno, las he ido disponiendo en él, tapamos y en seguida al frigorífico de nuevo.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En Instagram: instagram.com/_masqpostres

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo: hola@masqpostres.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. Postres

Fecha de creación

abril 26, 2019

Autor

admin