



Galletas de calabaza y chocolate

Descripción

default watermark



El otoño, a parte de colores ocres, nos trae productos deliciosos para poder cocinar y sobre todo degustar, tanto en salado como en dulce. Aquí os dejo un ejemplo de postre delicioso y muy sencillo de preparar.

Ingredientes: (Según tamaño 31 unidades).

- 200 gr de calabaza cocida y escurrida. Puede ser también asada.
- 180 gr de harina.

- 130 gr de mantequilla sin sal.
- 70 gr de azúcar moreno.
- 100 gr de pepitas de chocolate. Unas pocas más para poner por encima.
- 1 cucharadita de postre de polvos de hornear.
- 1/2 cucharadita de postre de canela en polvo.
- 1/2 cucharadita de postre de jengibre en polvo.
- 1 huevo talla L.

Preparación:

Dejamos la mantequilla a temperatura ambiente un rato antes de comenzar con la receta.

Cocemos la calabaza en agua hasta que esté blanda, escurrimos bien, la machacamos con un tenedor para hacer un puré y reservamos.

Tamizamos la harina con los polvos de hornear, la canela y el jengibre. Reservamos.

Forramos con papel de hornear una o dos bandejas de horno, reservamos.

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

En un bol amplio mezclamos el azúcar y la mantequilla, con ayuda de una batidora eléctrica, añadimos la calabaza e integramos. Agregamos el huevo y mezclamos bien.





Incorporamos la harina tamizada hasta obtener una masa cremosa y bastante pegajosa. Añadimos las pepitas de chocolate, mezclamos hasta que se incorporen en la masa.





Y con ayuda de una cuchara formamos bolas de masa que disponemos sobre la bandeja de horno, decoramos con dos o tres pepitas de chocolate y horneamos a 180°C, calor arriba y abajo durante 20 minutos, hasta que veamos que están doradas.



Consejo: Se pueden hacer con antelación, guardaremos en una lata en lugar fresco y seco. Esta vez las he hecho con calabaza cocida pero si las hacemos con ella asada quedan deliciosas también.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masgpostres

En Instagram: [instagram.com/_masgpostres](https://www.instagram.com/_masgpostres)

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.

Categoría

1. Chocolate
2. Galletas
3. Postres
4. Recetas navideñas y festivas

Fecha de creación

noviembre 24, 2023

Autor

admin

default watermark