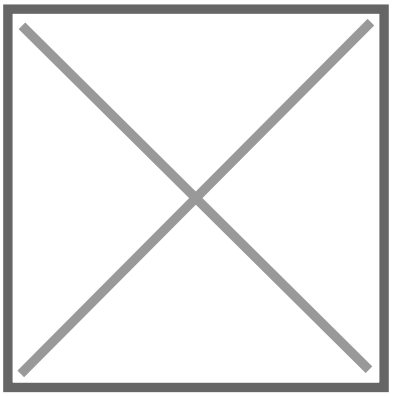
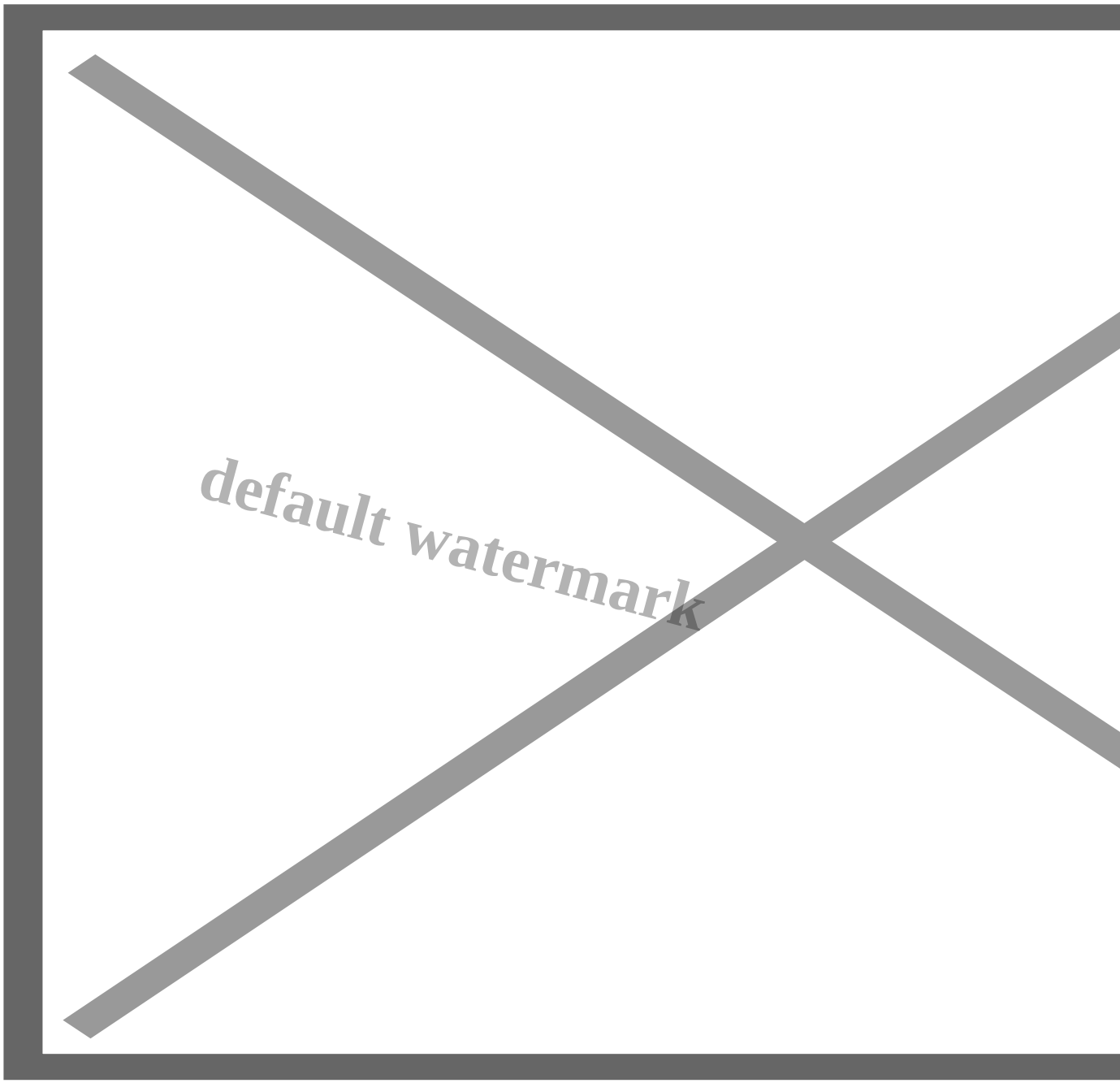


Galletas de chocolate blanco y frambuesas

## DescripciÃ³n

default watermark




Como parece ser que por la zona norte ha terminado el verano, me animo a encender el horno y preparar unas galletas muy fÃ¡ciles y ricas.

Otras galletas interesantes:

*Galletas de calabaza y chocolate* , *Galletas de cafÃ© y canela* , *Â«Galletas facilÃsimasÂ» de manzana* , *Galletas veganas con chocolate* , *Galletas cuarteadas de limÃ³n* , *Galletas crujientes de naranja* .

## Ingredientes: (segÃºn tamaÃ±o 37 unidades)

- 300 gr de harina de trigo.
- 170 gr de mantequilla sin sal.
- 100 gr de azÃºcar moscovado.
- 30 gr de azÃºcar blanco normal.
- 150 gr de frambuesas congeladas.
- 140 gr de pepitas de chocolate blanco.
- 6 gr de levadura royal.
- 1 huevo talla L.
- 1 yema de huevo talla L.
- 1 cucharadita de postre de vainilla en polvo o 2 cucharaditas de extracto de vainilla.
- 1/2 cucharadita de postre de sal.

## PreparaciÃ³n:

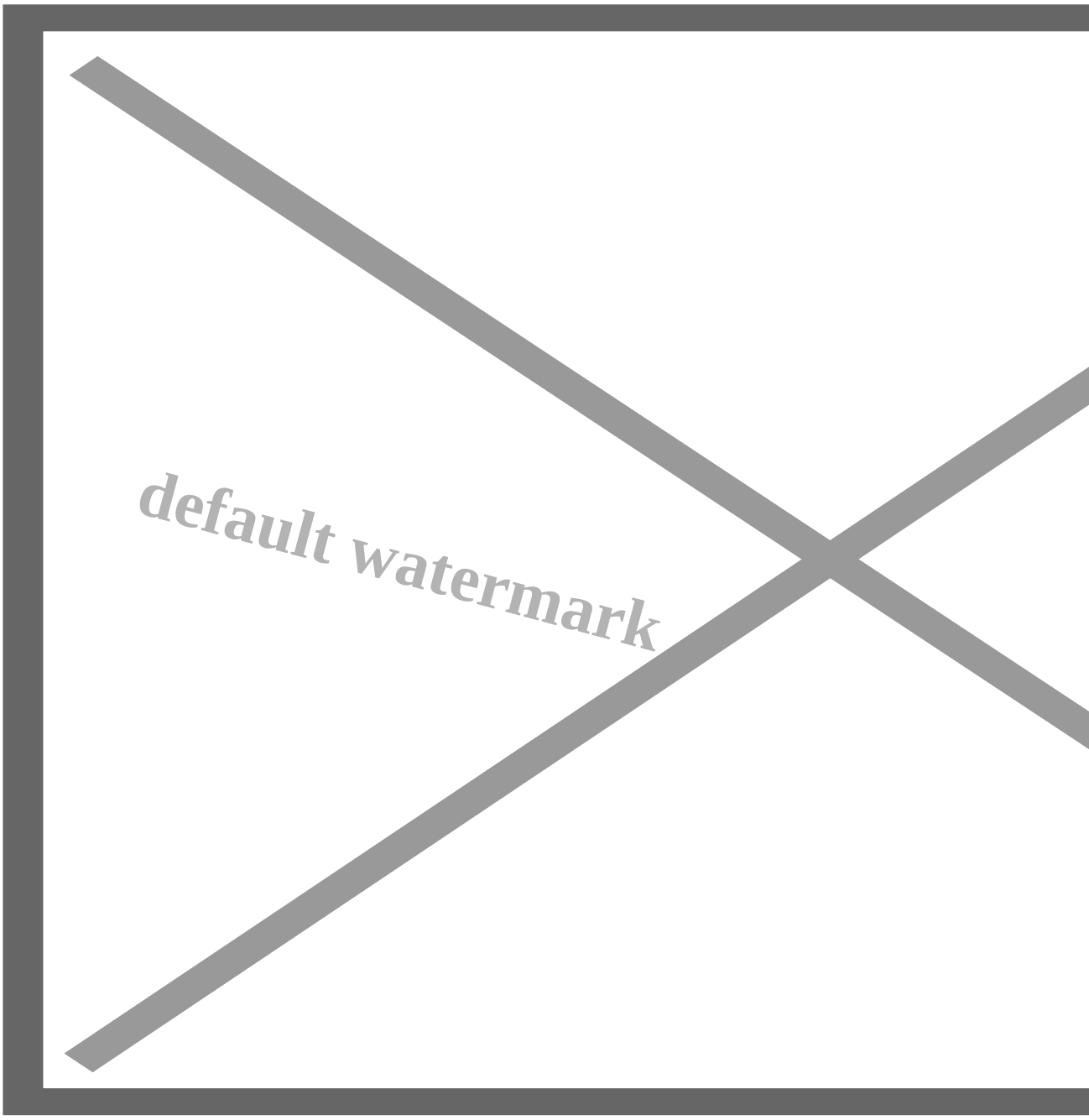
Unos dÃas antes congelamos la bandeja de frambuesas.

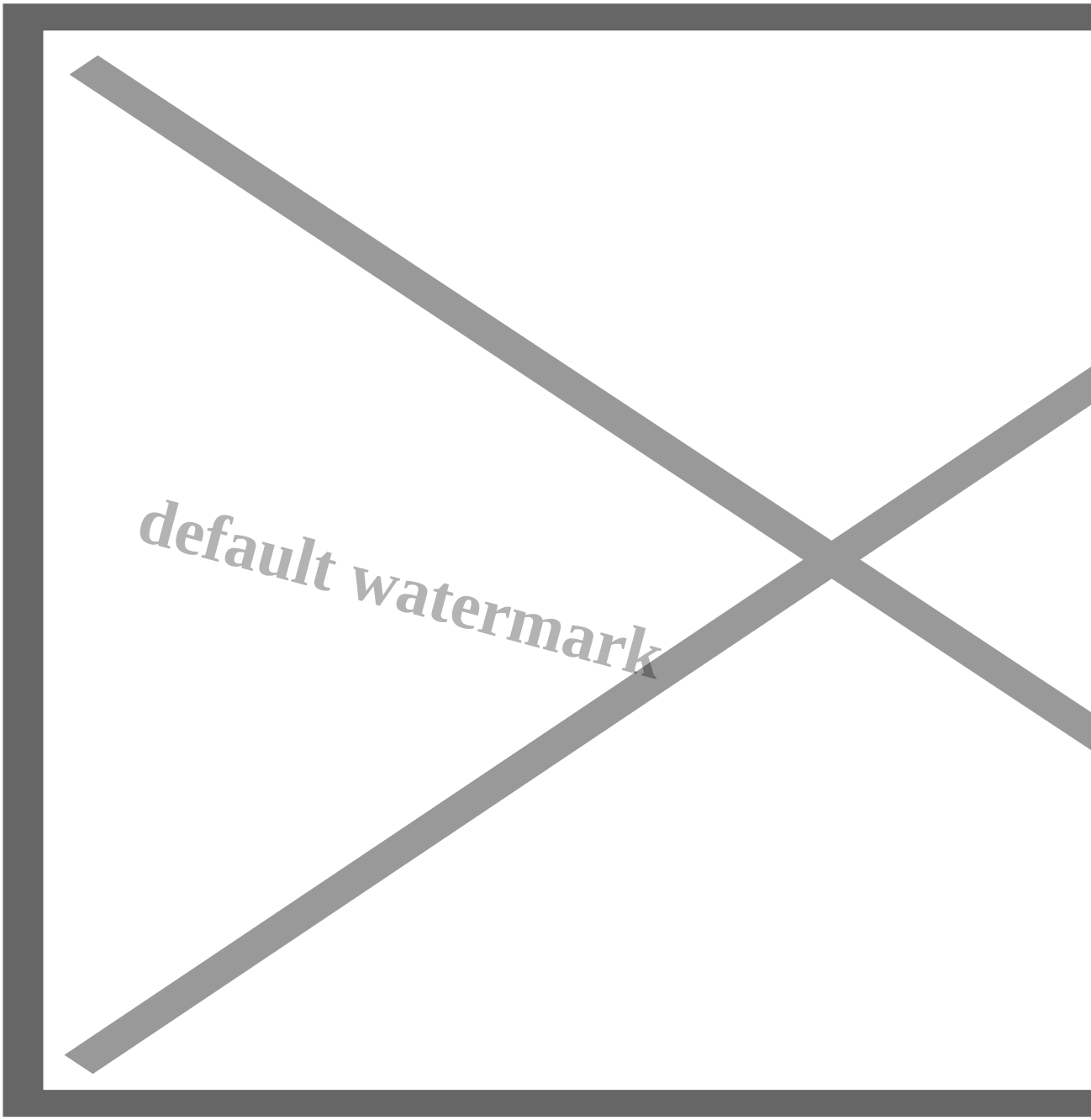
default watermark

Cubrimos las bandejas de horno con papel de hornear o silicona para estos menesteres, reservamos.

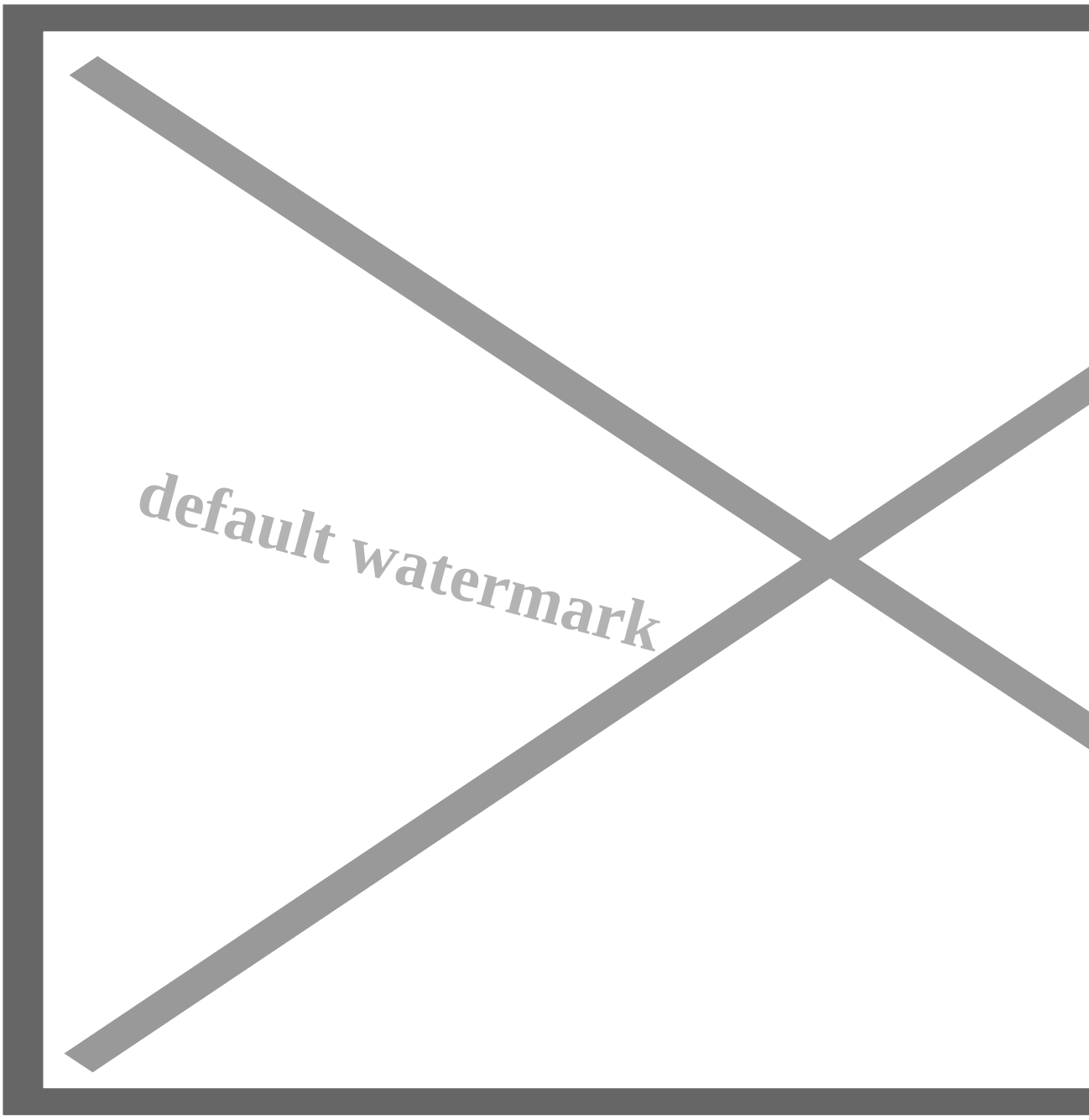
Precalentamos el horno a 180ÂºC, calor arriba y abajo.

En un bol grande derretimos la mantequilla en el microondas y mezclamos el azÃºcar moscovado, el blanco y la vainilla hasta que queden bien combinados. AÃ±adimos el huevo y la yema removiendo bien para que se mezclen los ingredientes.

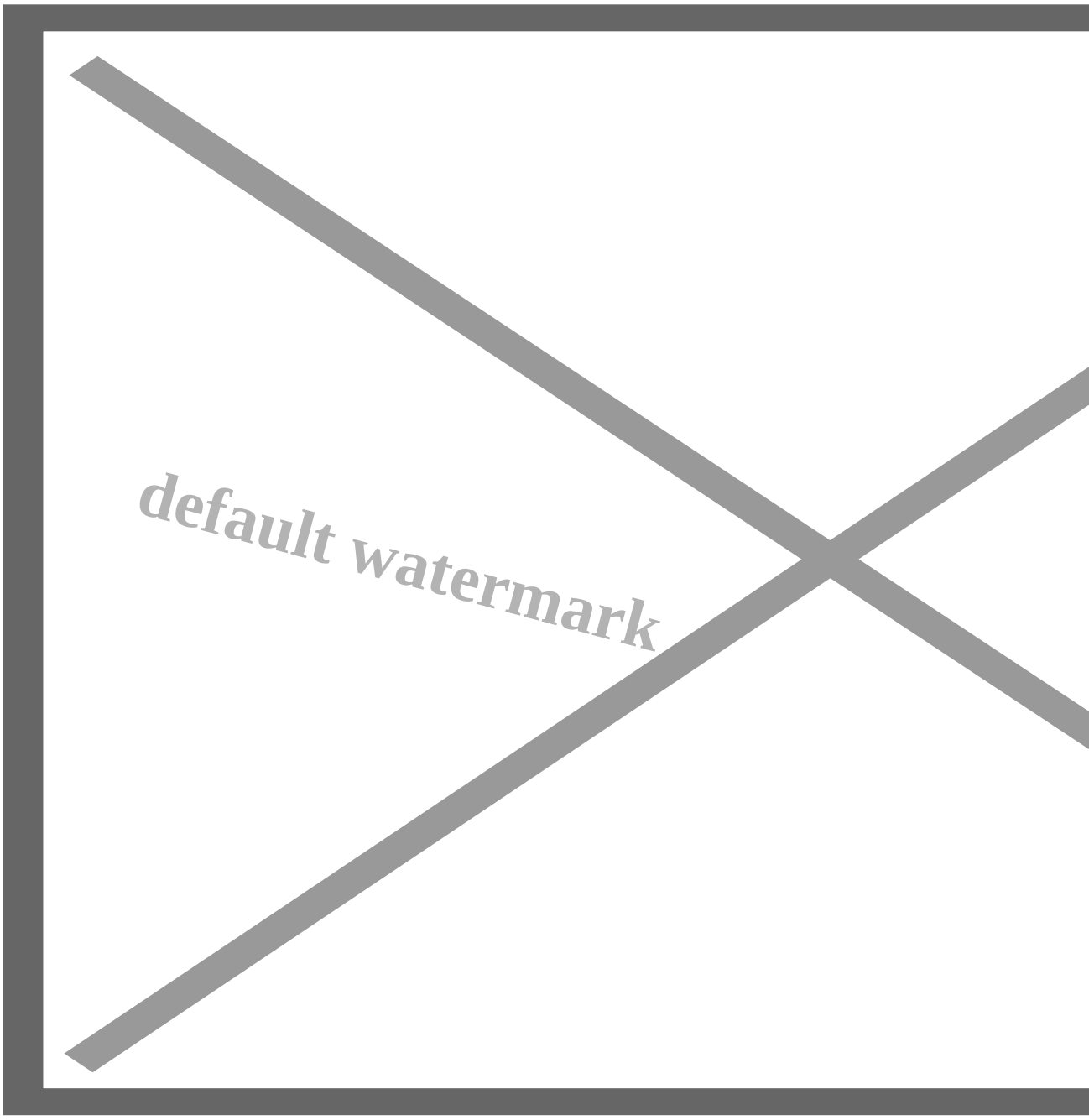

default watermark

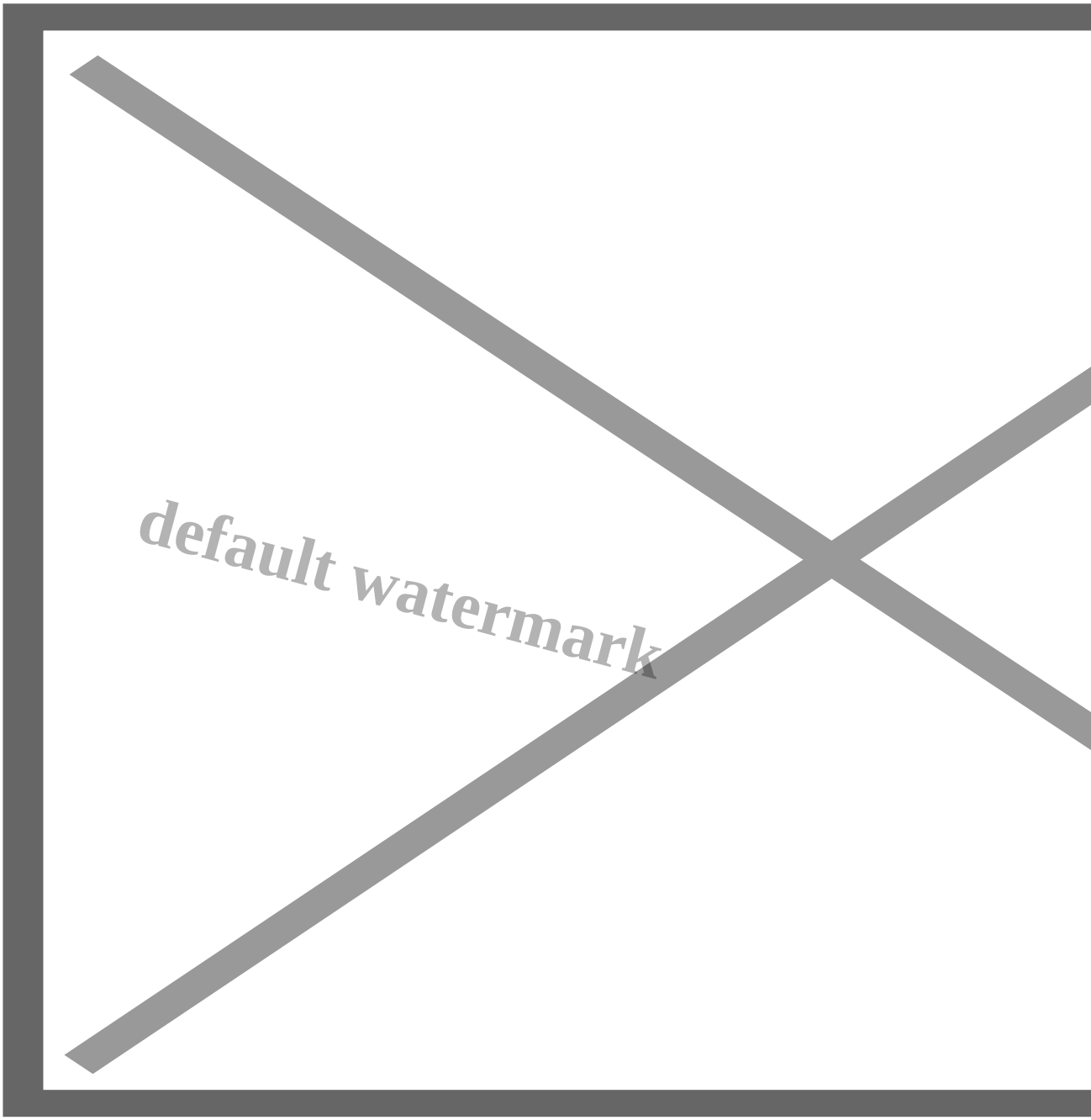



Incorporamos la harina, la levadura y la sal. Seguimos mezclando (aunque cuesta un poco) hasta que la harina quede bien incorporada.

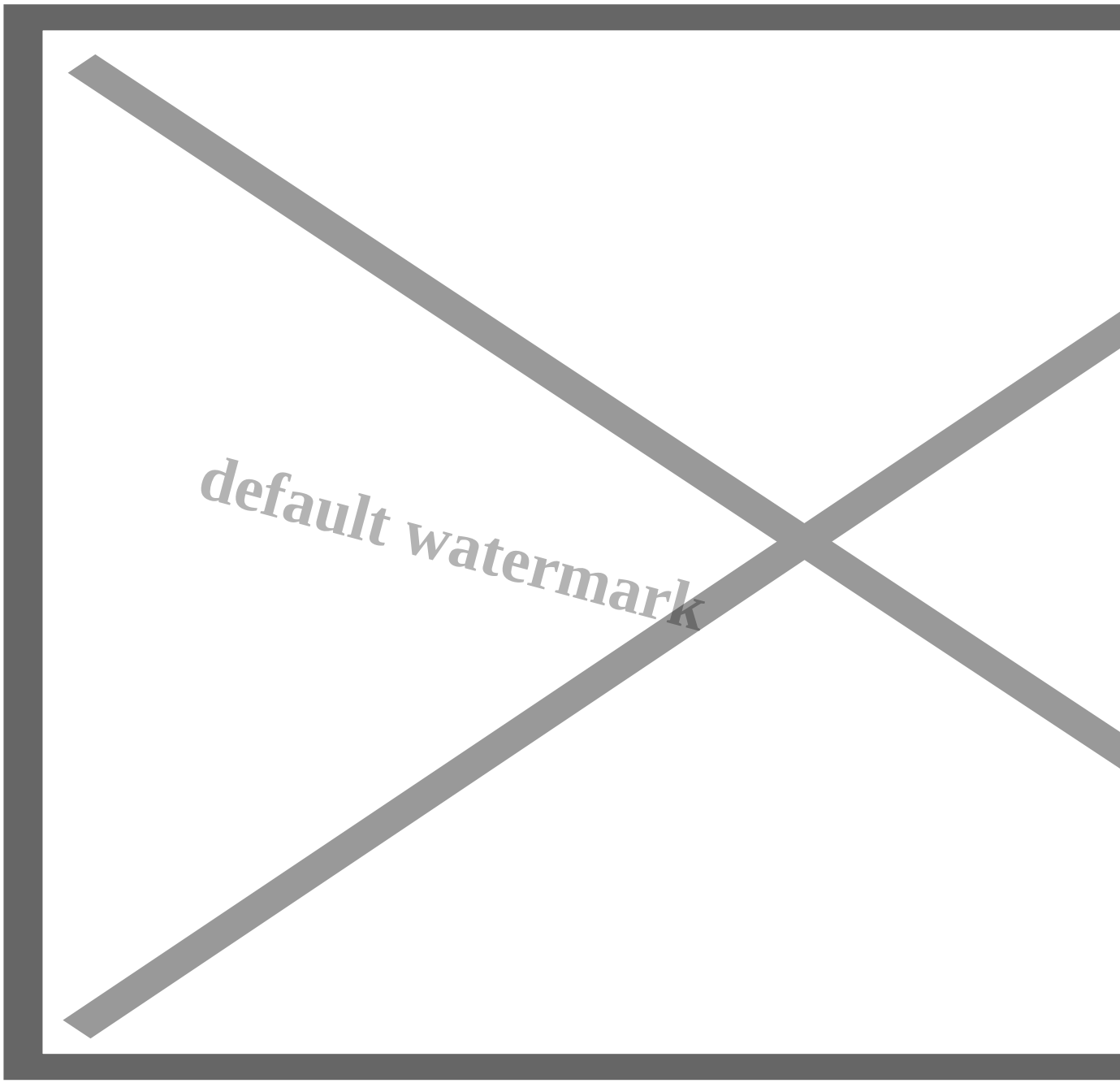



AÃ±adimos las pepitas de chocolate, las envolvemos bien con la masa y por Ãºltimo echamos las frambuesas congeladas, mezclando con cuidado para que no se nos rompan demasiado.


default watermark




Formamos bolitas no demasiado grandes con la masa, las disponemos sobre las bandejas forradas, separadas porque se expanden un poco .




Y horneamos a 180ÂºC, calor arriba y abajo, durante 12-14 minutos o hasta que los bordes de las galletas estÃ©n dorados.

Retiramos del horno, dejamos enfriar las galletas en la bandeja unos minutos antes de pasarlas a una rejilla para que se enfrÃen totalmente.

Consejo: Se pueden comprar las frambuesas ya congeladas, pero a la hora de incorporarlas a la masa quedan bastante apelmazadas, es preferible comprarlas frescas y

congelarlas en la propia bandeja. Podemos sustituÃr las pepitas de chocolate por chocolate blanco troceado. Se conservan bien en una caja de metal y en sitio fresco y seco. Aunque hay que tener en cuenta que al llevar fruta las galletas se ablandan.

SÃÂguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres
En Instagram: instagram.com/_masqpostres

MÃ¡ndanos tus recetas, opiniones, sugerenciasâ?¦ a nuestro correo: hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscrÃÂbete pinchando en Â«SuscribirÂ», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el mÃ³vil.

**CategorÃa**

default watermark

1. Chocolate
2. Frutas
3. Galletas
4. Huevos
5. Postres
6. Recetas navideÃ±as y festivas

**Fecha de creaciÃ³n**
septiembre 20, 2024
**Autor**
admin