



Galletas de chocolate blanco y frambuesas

Descripción

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 fáciles y ricas.

Otras galletas interesantes:

[Galletas de calabaza y chocolate](#) , [Galletas de café y canela](#) , [«Galletas facilísimas» de manzana](#) , [Galletas veganas con chocolate](#) , [Galletas cuarteadas de limón](#) , [Galletas crujientes de naranja](#) .

Ingredientes: (según tamaño 37 unidades)

- 300 gr de harina de trigo.
- 170 gr de mantequilla sin sal.
- 100 gr de azúcar moscovado.
- 30 gr de azúcar 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.

Preparación:

Unos días antes congelamos la bandeja de frambuesas.

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

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

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





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



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





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



Y horneamos a 180°C, calor arriba y abajo, durante 12-14 minutos o hasta que los bordes de las galletas estén dorados.

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

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. Chocolate
2. Frutas
3. Galletas
4. Huevos
5. Postres
6. Recetas navideñas y festivas

Fecha de creación

septiembre 20, 2024

Autor

admin

default watermark