

Galletas de chocolate y arándanos

Descripción

Esta receta es de Eva Arguiñano, la vi el otro día en el programa de televisión que tiene los micrófonos. Me parecía fácil y rápida porque no tienes que dejar reposar la masa de las galletas, se hace todo seguido. Y para acompañar a un café, infusión y demás, están muy bien.



Ingredientes: (Según el tamaño 35 unidades).

- * 75 gr de mantequilla.
- * 100 gr de azúcar.
- * 1 huevo.
- * 140 gr de chocolate con leche. El que os guste, yo he puesto el de Nestlé postres.
- * 170 gr de harina.
- * 6 gr de levadura en polvo Royal.
- * 60 gr de arándanos secos. O los frutos que mas os gusten, pero tienen que ser secos.

Preparación:

Sacamos la mantequilla a temperatura ambiente 1 hora antes de hacer la receta y reservamos. En una taza o bol pequeño, ponemos el chocolate a fundir a baño María. Le vamos dando vueltas de vez en cuando para que se funda. Cuando empieza a hacerlo, retiramos del fuego. Reservamos.



En un bol grande ponemos la mantequilla y el azúcar y batimos con la varilla eléctrica. Cuando emulsione, agregamos el huevo y seguimos batiendo hasta que quede todo integrado. Añadimos los arándanos y mezclamos bien con una lengua de cocina o una espátula. Y añadimos el chocolate, seguimos mezclando.

default watermark



Tamizamos la harina y la levadura y las incorporamos a la mezcla anterior con movimientos suaves y envolventes.



Precalentamos el horno a 180°C, calor arriba y abajo.
Forramos dos bandejas de horno con papel de horno.

Cogemos porciones pequeñas de la masa, con la ayuda de una cuchara y las vamos colocando en las bandejas. Queda una masa espesa.

Las horneamos a 180°C, calor arriba y abajo, durante 20 minutos. Metemos las dos bandejas en el horno como se indica en la foto.



Pasado este tiempo sacamos la bandeja de arriba y la de abajo la ponemos a media altura en el horno, la dejamos horneando 5 minutos mas.

Sacamos nuestras galletas, las dejamos enfriar sobre una rejilla y las colocamos en una lata para que se conserven frescas mas días.

¡Y a disfrutar de ellas!!

Consejo: Según sea la potencia del horno, así pondremos el tiempo de cocci3n. Cuando est3n tostadas las sacaremos del horno.

Categoría

1. Galletas
2. Postres

Fecha de creaci3n

octubre 16, 2015

Autor

admin



default watermark