



Galletas de limón, chocolate y coco

Descripción

default watermark



Ya he dicho alguna vez que en casa nos encantan las galletas y que son un regalo ideal, regalas galletas caseras y siempre quedas bien.

Otras recetas de galletas:

[Galletas facilÍsimas de manzana](#) , [Galletas veganas con chocolate](#) , [Delicias de chocolate con frutos secos](#) , [Galletas de queso y chocolate](#) .

Ingredientes: (SegÃºn su tamaÃ±o 24 unidades).

- 200 gr de harina.
- 70 gr de azúcar.
- 75 gr de mantequilla.
- 1/2 cucharadita de postre de levadura en polvo tipo Royal.
- 1 huevo talla L.
- 1 pizca de sal.
- La ralladura de un limón grande o 2 pequeños.
- Chocolate blanco y negro para la base de las galletas.
- Coco rallado para la base de las galletas.

Preparación:

Sacamos la mantequilla de la nevera 1 hora antes de comenzar la receta.

Tamizamos la harina, la levadura y la sal. Reservamos.

En un bol amplio batimos la mantequilla con el azúcar, con ayuda de unas varillas eléctricas, hasta obtener una crema. Añadimos el huevo y seguimos batiendo, incorporamos la ralladura del limón continuamos con las varillas.





Echamos la harina, la levadura y la sal, mezclamos con las manos hasta conseguir una masa lisa, queda brillante manejable y muy poco pegajosa. Cogemos porciones del tamaño que nos gusten, hacemos una bola y aplastamos un poco, las disponemos en una bandeja de horno (no hace falta separarlas mucho, no se expanden en el horno) forrada con papel de hornear o una silicona y metemos en el congelador, **no vale frigorífico**, unos 15 minutos.

•





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

Horneamos a 180Â°C, calor arriba y abajo, durante 15-17 minutos, deben quedar doradas pero sin quemar y blandas por dentro.

Una vez frías pasamos la base por el chocolate negro o blanco derretidos, por el coco rallado, dejamos secar yâ?!



•







Â¡BUEN PROVECHO!

Consejo: Se pueden hacer con antelación y guardar en una lata de metal en lugar fresco. El baño de chocolate puede ser con vuestro favorito. Como no me cabe la bandeja en el congelador, he metido la silicona con las galletas. El tiempo de horno es orientativo, depende de la potencia del electrodoméstico.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masgpostres

En Instagram: 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. Galletas
2. Huevos
3. Postres

Fecha de creación

junio 11, 2021

Autor

admin

default watermark