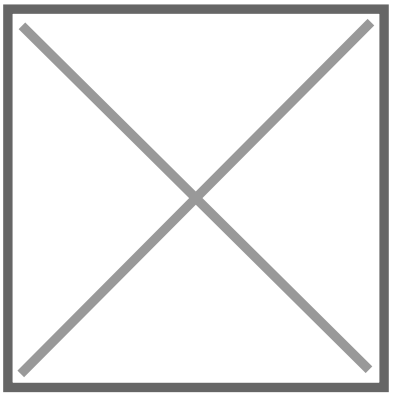
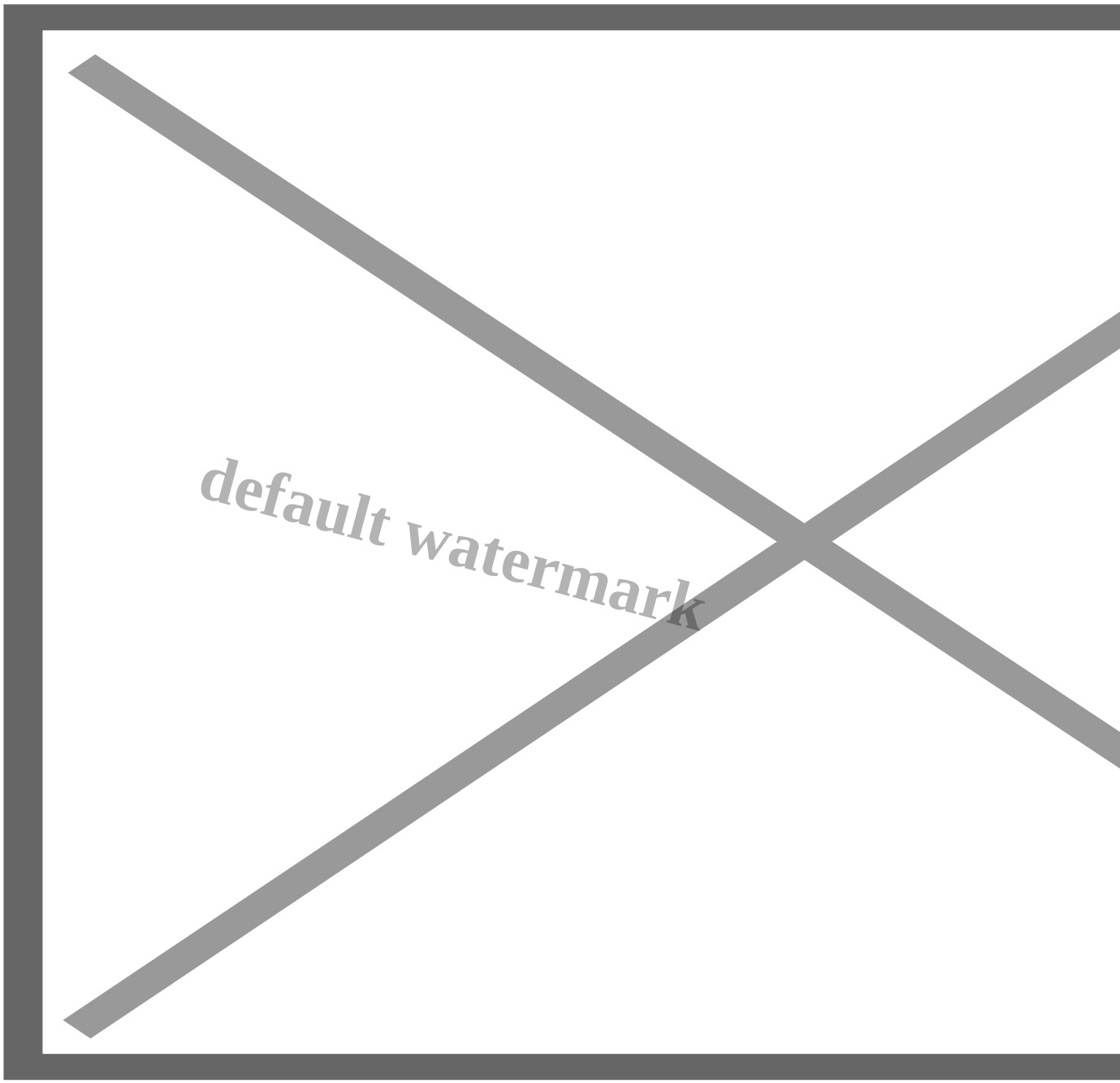


Galletas de queso y chocolate

DescripciÃ³n

default watermark



En casa nos encantan las galletas caseras, pero las que llevan chocolate, ni te cuento. AdemÃ¡s son una buena opciÃ³n como regalo, Â¿a quiÃ©n no le gustan unas galletas caseras?

Otras recetas de galletas: *Galletas caseras con fruta* , *Galletas super fÃ¡ciles con Maicena* , *Galletas crujientes de naranja* , *Galletas de mantequilla (las danesas)* , *Galletas fÃ¡ciles con chocolate y frutos secos* .

Ingredientes: (Dependiendo del tamaÃ±o 52 unidades).

- 150 gr de azÃºcar moreno.
- 150 gr de azÃºcar normal.
- 125 gr de mantequilla.
- 100 gr de queso cremoso, tipo Filadelfia, Mascarponeâ?¦
- 360 gr de harina de trigo.
- 150 gr de pepitas de chocolate negro. Puede ser chocolate con leche, vuestras favoritas.
- 2 huevos medianos.
- 1 cucharadita de postre de canela. Puede ser vainilla en polvo o en esencia.
- 1 cucharadita de postre de levadura en polvo, tipo Royal.
- 1 pizca de sal.

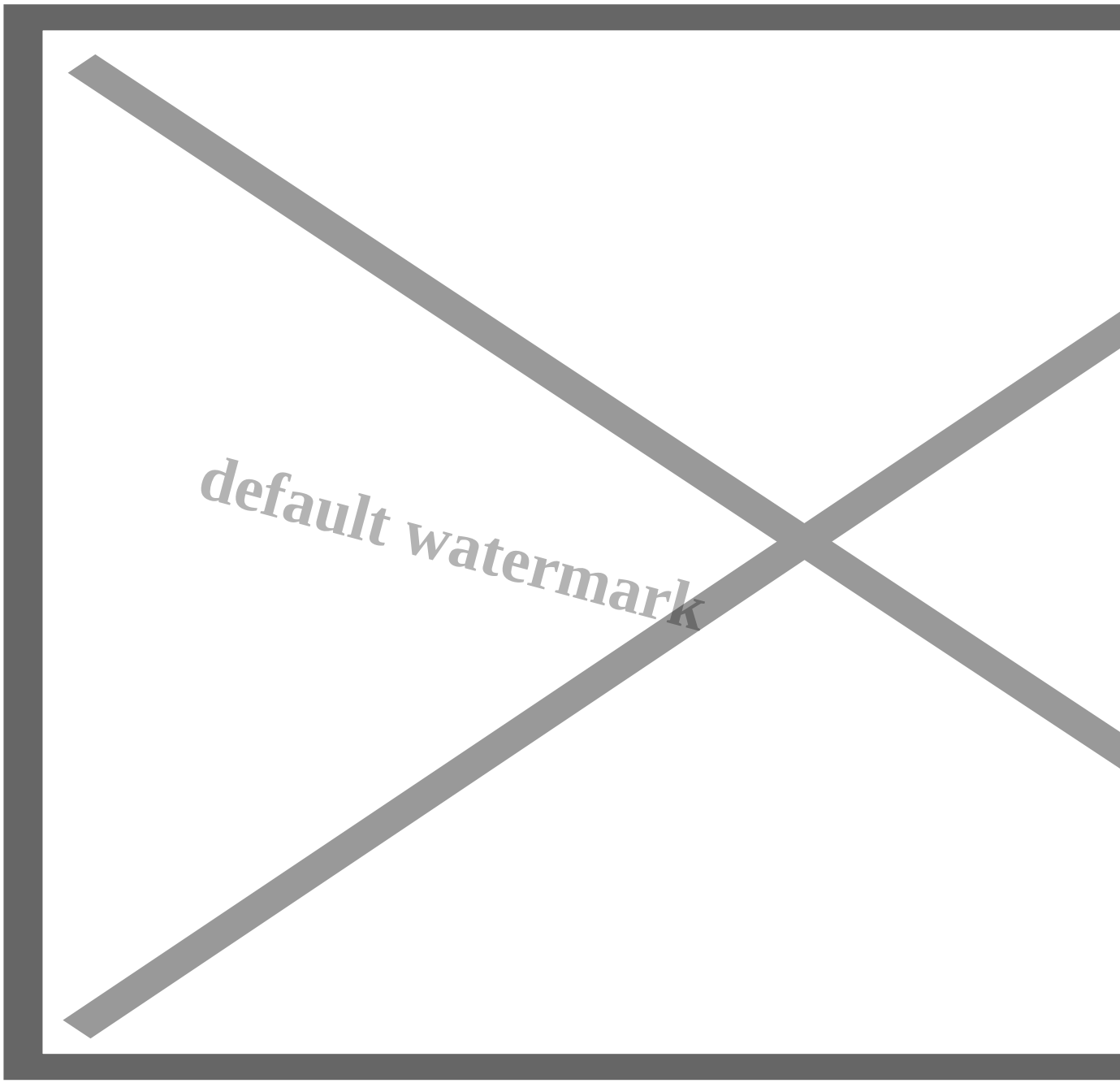
PreparaciÃ³n:

default watermark

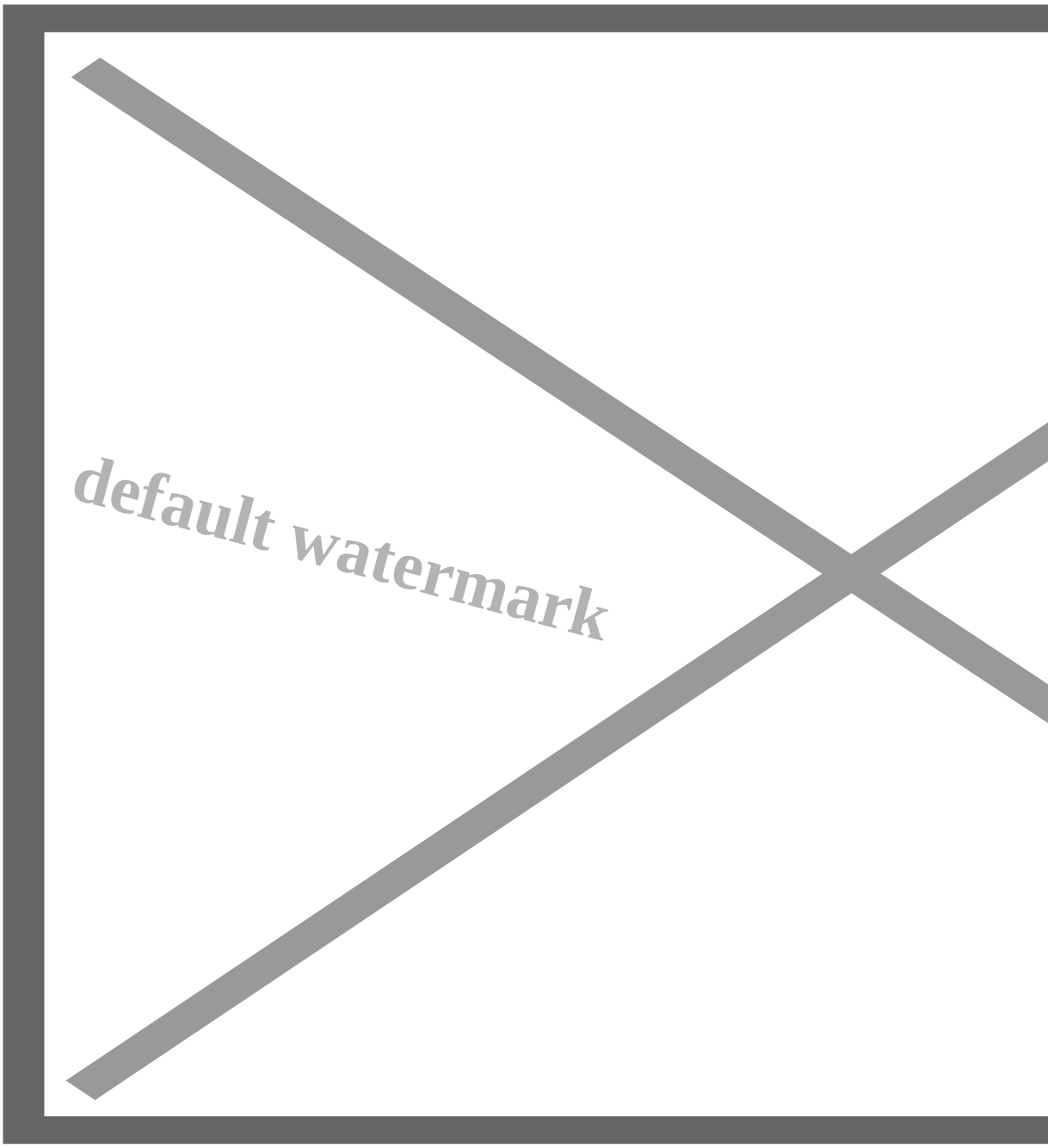
Dejamos la mantequilla a temperatura ambiente **por lo menos 1 hora antes de la preparaciÃ³n.** Reservamos.

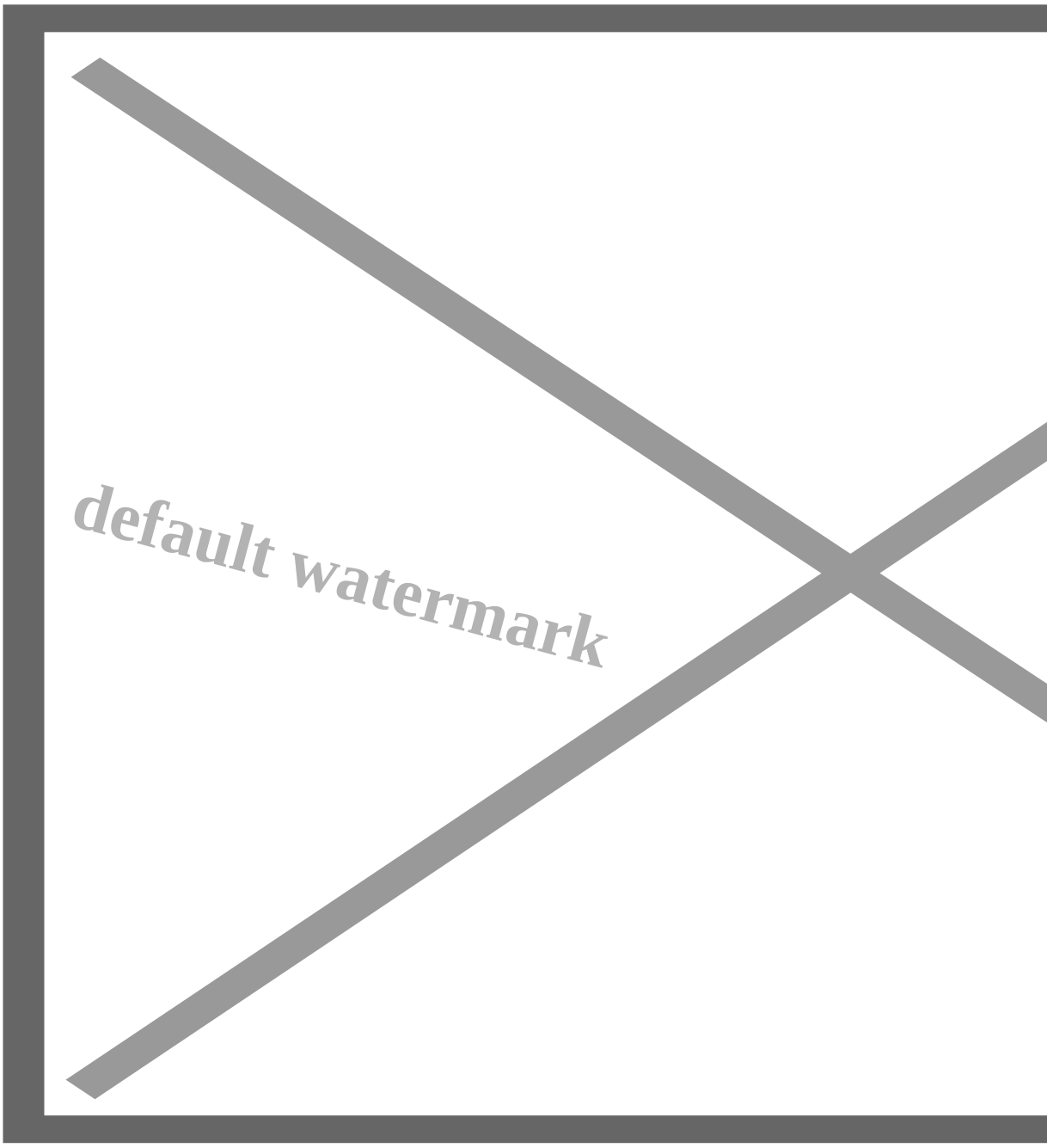
Tamizamos la harina y la levadura con un colador o aparato para estos menesteres, reservamos.

Forramos una bandeja de horno con papel de hornear o con una lÃ¡mina de silicona y reservamos.

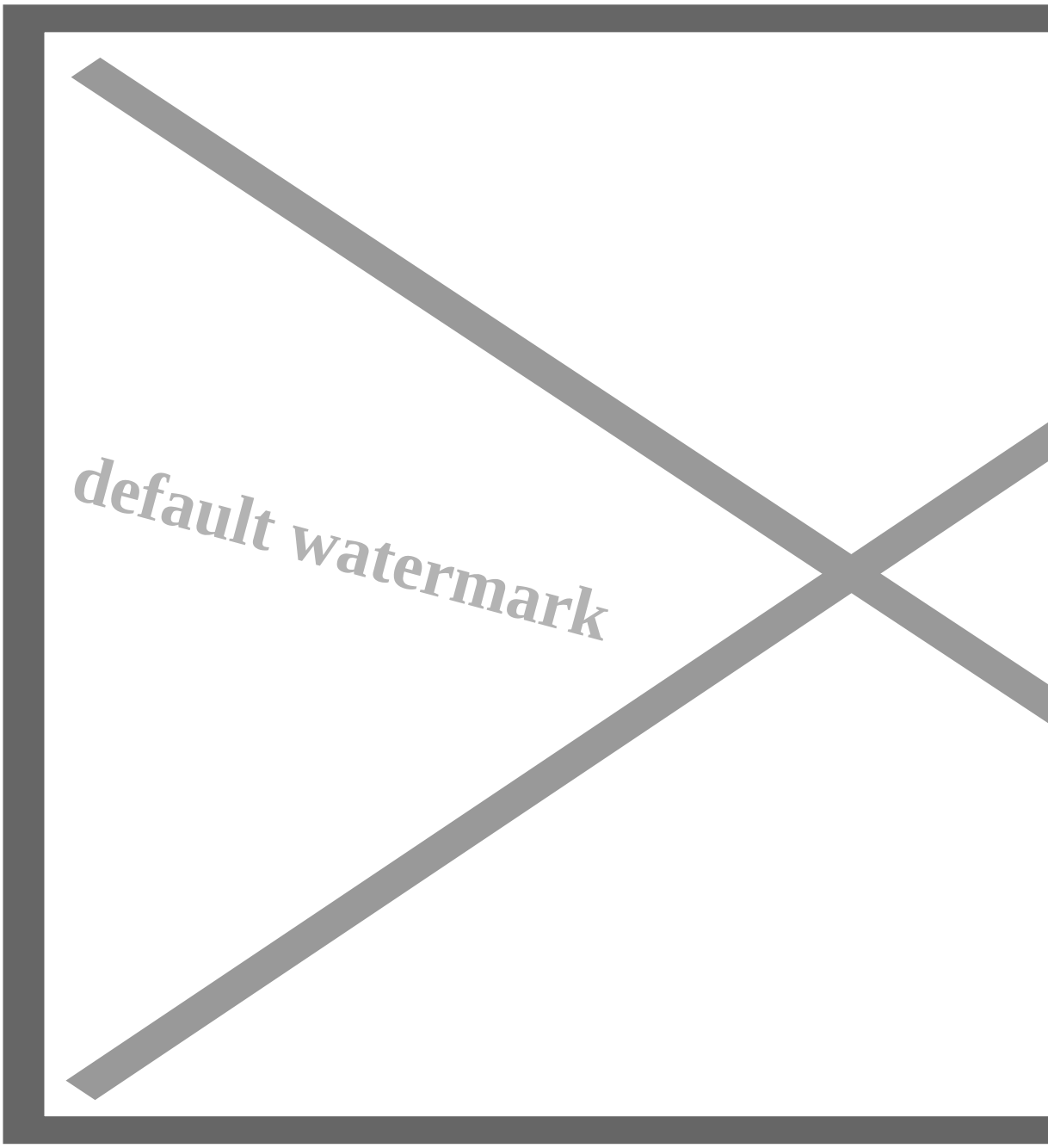


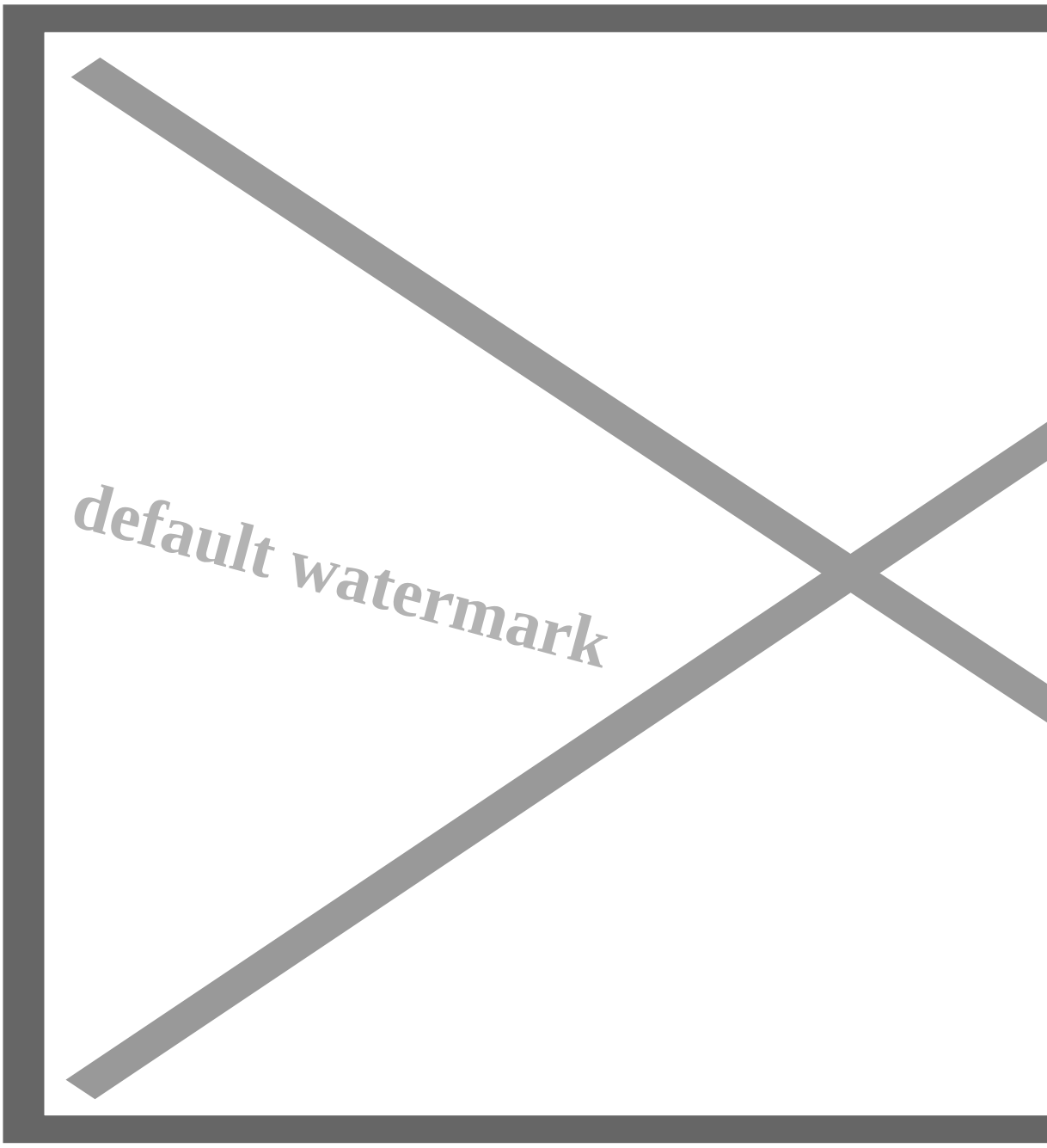
En un bol grande ponemos los azÃºcares, la mantequilla blanda y el queso, mezclamos con unas varillas elÃ©ctricas unos 5 minutos. AÃ±adimos los huevos y seguimos batiendo, hasta que los ingredientes queden bien integrados. Queda una crema espesa.

- 
default watermark

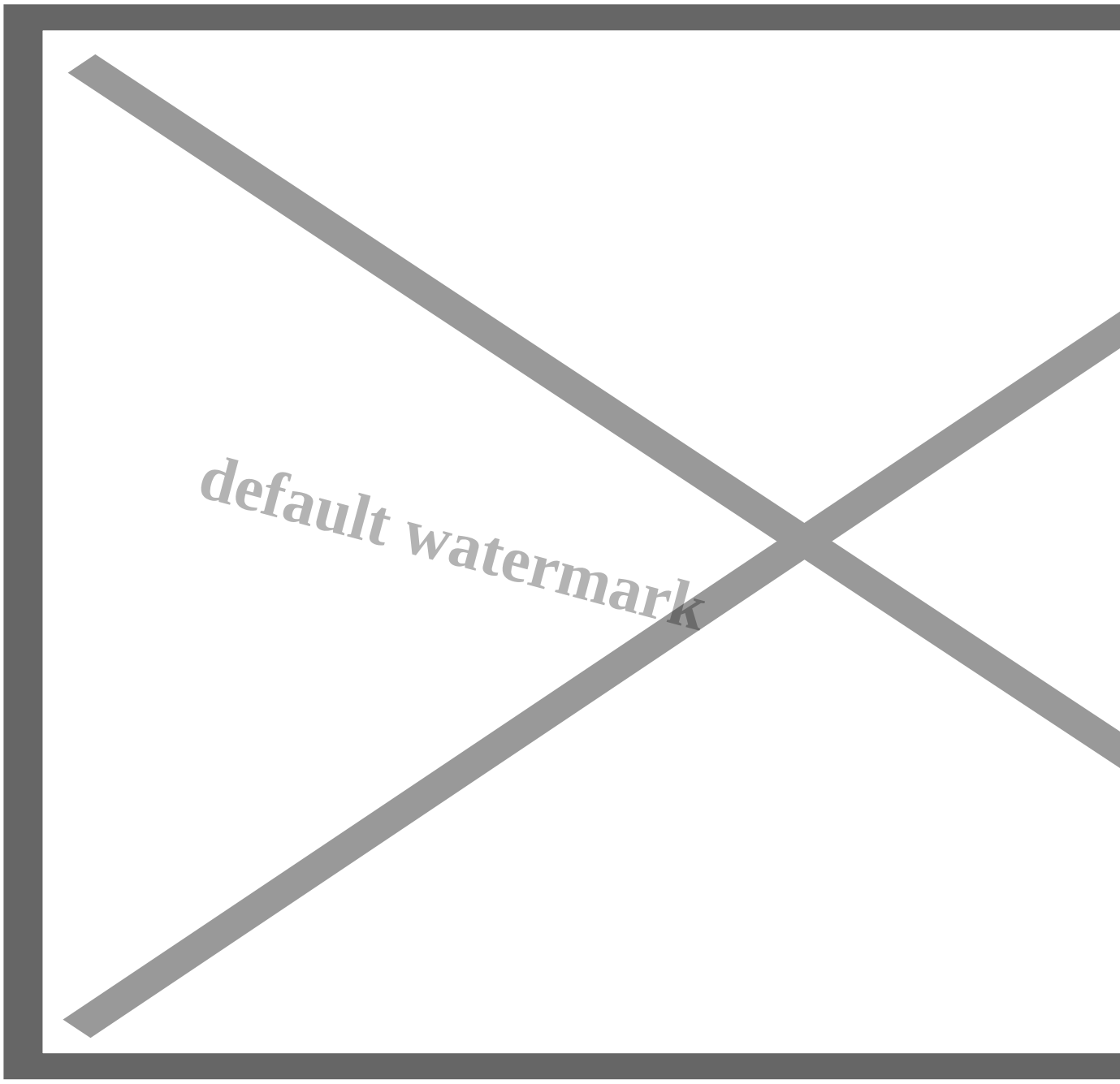
- 

AÃ±adimos la harina tamizada con la levadura, la pizca de sal, la canela y mezclamos todo bien, que quede una masa homogÃ©nea. Incorporamos las pepitas de chocolate y terminamos de mezclar unos minutos para que se unan bien los ingredientes.

- 
default watermark

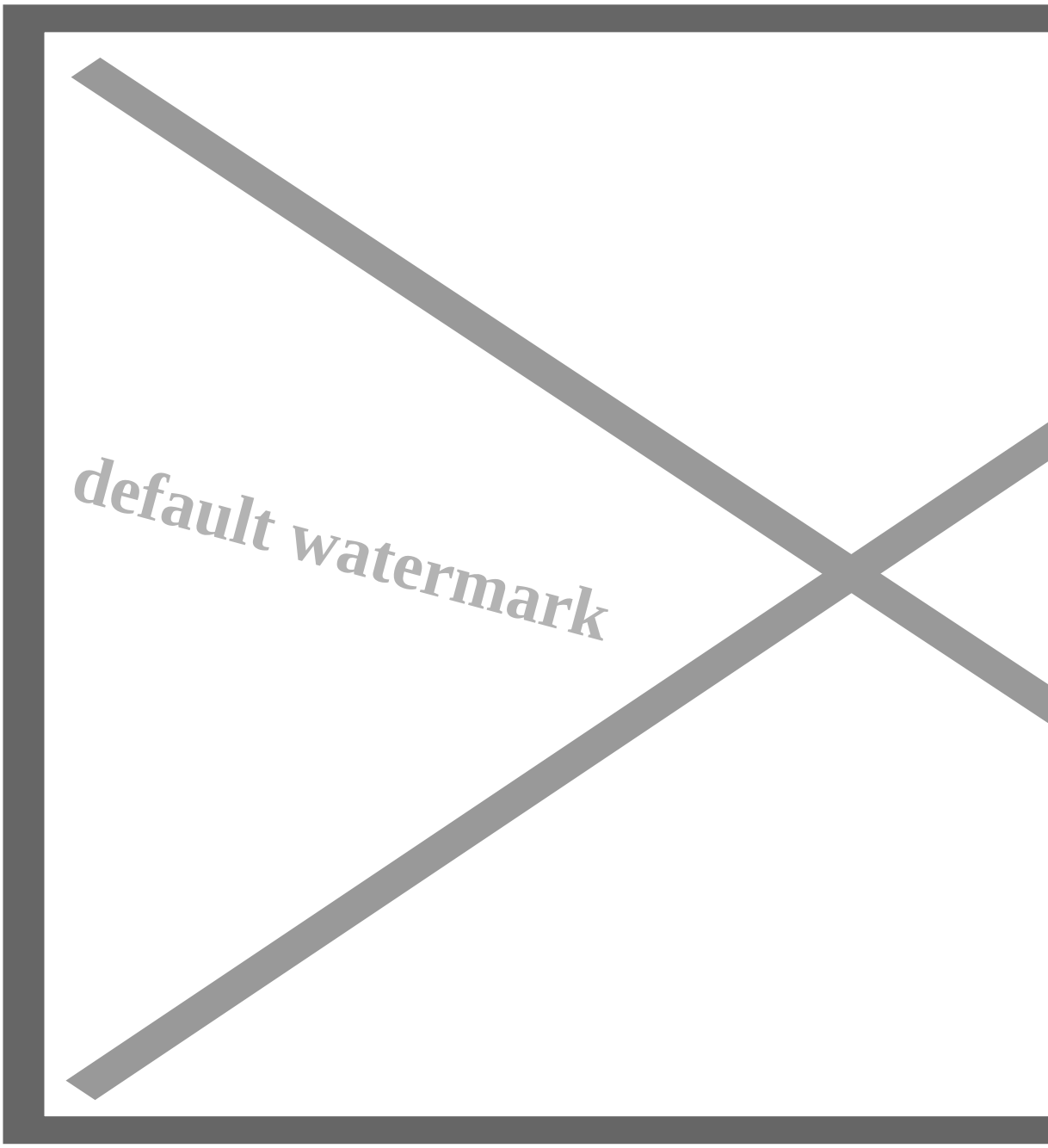
- 

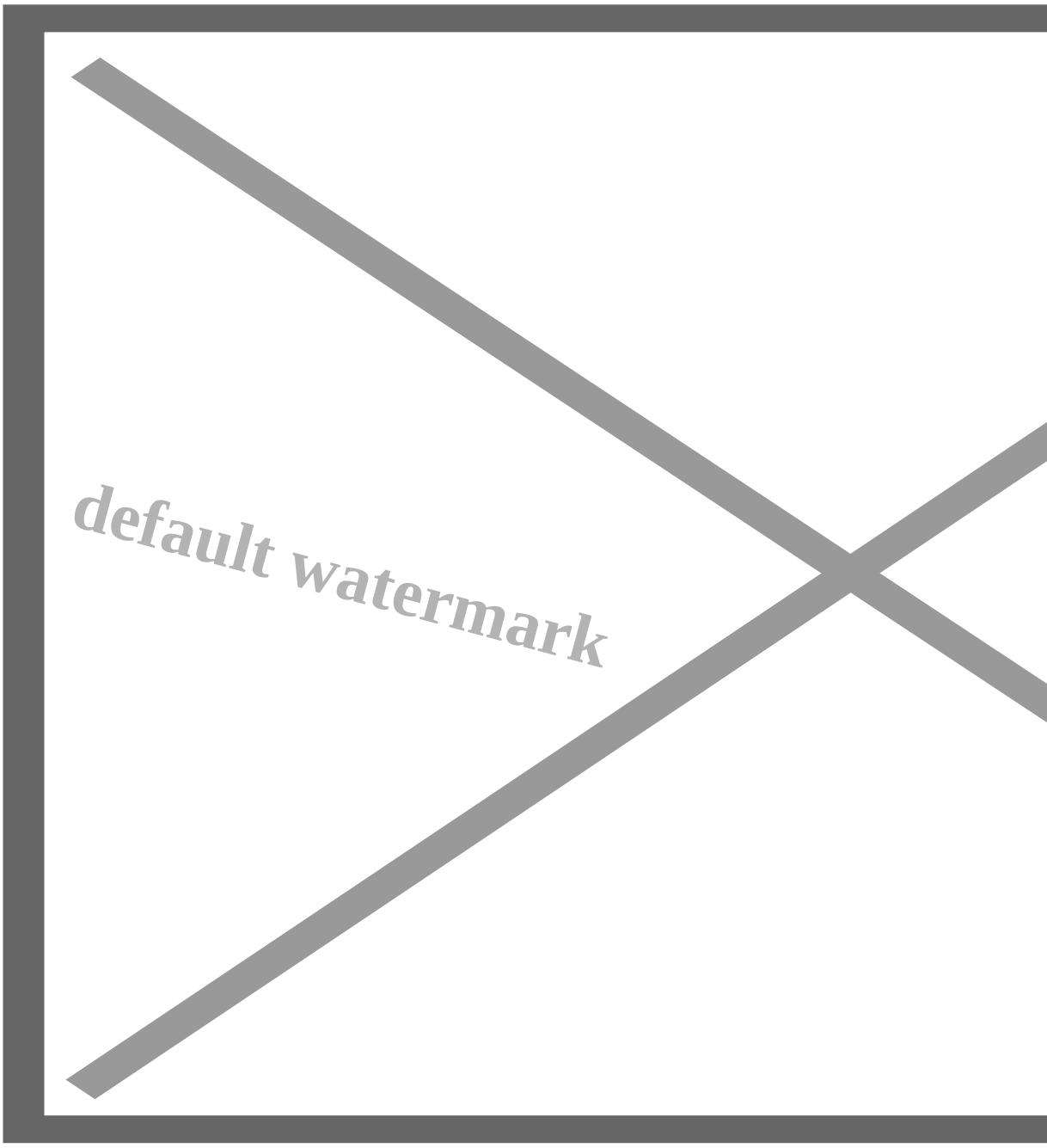
Hacemos una bola (queda una masa bastante pegajosa), envolvemos con film transparente y dejamos enfrÃar en la nevera **durante 1 hora como mÃnimo**, asÃ se endurece un poco la masa para formar mejor las bolitas.



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

Sacamos la masa del frigorÃfico, retiramos el film, formamos bolas del tamaÃ±o de canicas grandes o pelotas de ping-pong, las repartimos sobre la bandeja de horno forrada dejando espacio entre ellas porque se expanden bastante. Para que se note mÃ¡s el chocolate podemos poner unas pepitas mÃ¡s sobre las bolas, apretando un poco. Horneamos durante 10 minutos a 180ÂºC, calor arriba y abajo. Deben quedar un poco blandas y blancas, porque si se doran mucho quedarÃ¡n duras. Dejamos enfrÃ-ar sobre una rejilla.

- 
default watermark

- 

Â¿Preparados para darnos un capricho?

Consejo: Ya sabemos que cada horno es un mundo, por ello el tiempo es orientativo, estaremos pendientes de nuestras galletas para que no se doren demasiado. Si queremos que se noten mÃ¡s las pepitas de chocolate, una vez formadas las bolas de galleta sobre la bandeja, pondremos unas cuantas pepitas mÃ¡s hincadas en la masa. Para su conservaciÃ³n lo mejor guardarlas en una lata tapadas y en un lugar seco y fresco.

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

1. Galletas
2. Huevos
3. Postres
4. Quesos

Fecha de creaciÃ³n
mayo 8, 2020
Autor
admin

default watermark