



Galletas de queso y chocolate

Descripción

default watermark



En casa nos encantan las galletas caseras, pero las que llevan chocolate, ni te cuento. Además son una buena opción como regalo,  a quién no le gustan unas galletas caseras?

Otras recetas de galletas: [Galletas caseras con fruta](#) , [Galletas super fáciles con Maicena](#) , [Galletas crujientes de naranja](#) , [Galletas de mantequilla \(las danesas\)](#) , [Galletas fáciles con chocolate y frutos secos](#) .

Ingredientes: (Dependiendo del tamaño 52 unidades).

- 150 gr de azúcar moreno.
- 150 gr de azúcar normal.
- 125 gr de mantequilla.
- 100 gr de queso cremoso, tipo Filadelfia, Mascarpone?
- 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.

Preparación:

Dejamos la mantequilla a temperatura ambiente **por lo menos 1 hora antes de la preparación.**
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 lámina de silicona y reservamos.



En un bol grande ponemos los az c res, la mantequilla blanda y el queso, mezclamos con unas varillas eléctricas unos 5 minutos. Añadimos los huevos y seguimos batiendo, hasta que los ingredientes queden bien integrados. Queda una crema espesa.

•





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





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



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

Sacamos la masa del frigorífico, retiramos el film, formamos bolas del tamaño 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 más el chocolate podemos poner unas pepitas más sobre las bolas, apretando un poco. Horneamos durante 10 minutos a 180°C, calor arriba y abajo. Deben quedar un poco blandas y blancas, porque si se doran mucho quedarán duras. Dejamos enfriar sobre una rejilla.





¿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 más las pepitas de chocolate, una vez formadas las bolas de galleta sobre la bandeja, pondremos unas cuantas pepitas más hincadas en la masa. Para su conservación lo mejor guardarlas en una lata tapadas y en un lugar seco y fresco.

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. Galletas
2. Huevos
3. Postres
4. Quesos

Fecha de creación

mayo 8, 2020

Autor

admin

default watermark