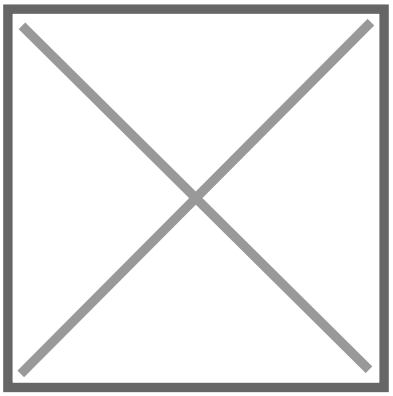

Galletas fÃ¡ciles con chocolate y frutos secos

DescripciÃ³n

default watermark

GALLETAS FÃ•CILES CON CHOCOLATE Y FRUTOS SECOS 13

AzÃºcar moreno o azÃºcar integral de caÃ±a: Se obtiene mediante la trituraciÃ³n de la caÃ±a de azÃºcar y contiene todos sus nutrientes. El azÃºcar moreno o integral conserva todas sus propiedades nutricionales ya que no ha sido refinado y por eso tambiÃ©n recibe el nombre de azÃºcar crudo. El azÃºcar integral de caÃ±a tiene un sabor muy agradable, como a Regaliz y su textura es un poco pegajosa ya que es muy rico en melaza o â??miel de caÃ±aâ?•.

Esta receta tambiÃ©n es de Eva ArguiÃ±ano. Es muy fÃ¡cil y del resultado no se desperdicia ni las migas.

Os dejo algunos enlaces de otras recetas de galletas que os pueden interesar.

Galletas super fÃ¡ciles de chocolate, *Galletas de nata*, *Galletas de chocolate y arÃ¡ndanos.*

GALLETAS FÃ•CILES CON CHOCOLATE Y FRUTOS SECOS 1

Como me parecÃan pocas galletas, he puesto el doble de ingredientes de la receta original. Uno de estos ingredientes es la primera vez que lo utilizo: AzÃºcar integral, y la verdad me gusta el toque, sin ser demasiado dulce, que le da a las galletas.

Ingredientes: **(Para 41 unidades, dependiendo del tamaÃ±o).**

- 100 gr de chocolate NestlÃ© postres intenso. O el que os guste.
- 100 gr de frutos secos, nueces, avellanas, almendrasâ?¦ O vuestro preferidos.
- 2 huevos.
- 85 gr de harina.
- 100 gr de mantequilla.
- 100 gr de azÃºcar integral.

PreparaciÃ³n:

Sacamos la mantequilla de la nevera por lo menos dos horas antes de hacer la receta.

Troceamos los frutos secos elegidos (en este caso nueces, almendras y avellanas) con un cuchillo, de manera que queden muy finos. Reservamos.

Picamos tambiÃ©n finamente con el cuchillo el chocolate. Reservamos.

default watermark

GALLETAS FÃ•CILES CON CHOCOLATE Y FRUTOS SECOS 2
GALLETAS FÃ•CILES CON CHOCOLATE Y FRUTOS SECOS 3

En un bol cascamos los huevos y los batimos, con una batidora de varillas, junto con el azÃºcar. Cuando veamos que esta todo integrado aÃ±adimos la mantequilla.

GALLETAS FÃ•CILES CON CHOCOLATE Y FRUTOS SECOS 4
GALLETAS FÃ•CILES CON CHOCOLATE Y FRUTOS SECOS 5

default watermark

Mezclamos bien y agregamos la harina y el chocolate. Removemos, incorporamos los frutos secos y mezclamos todo con una espÃ¡tula hasta hacer una masa compacta.

GALLETAS FÃ•CILES CON CHOCOLATE Y FRUTOS SECOS 6
GALLETAS FÃ•CILES CON CHOCOLATE Y FRUTOS SECOS 7
GALLETAS FÃ•CILES CON CHOCOLATE Y FRUTOS SECOS 8

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

Cubrimos una bandeja de horno con papel de hornear. Hacemos bolitas con la masa y las colocamos sobre la bandeja. Para que esas bolitas tengan forma de galleta, las aplastamos un poco con las manos.

GALLETAS FÃ•CILES CON CHOCOLATE Y FRUTOS SECOS 9

Horneamos a 180ÂºC, calor arriba y abajo durante 15 minutos.

default watermark

Sacamos, dejamos enfriar sobre una rejilla y las guardamos en una lata.
GALLETAS FÃ•CILES CON CHOCOLATE Y FRUTOS SECOS 11

Tapadas aguantan muy bien.

Este es el aspecto de nuestras galletas.

GALLETAS FÃ•CILES CON CHOCOLATE Y FRUTOS SECOS 12

> **Consejo:** En esta ocasiÃ³n he mezclado varios frutos secos, pero podeis poner vuestro preferido. Se pueden hacer de vÃspera. Si no encontramos el azÃºcar integral, las haremos con azÃºcar moreno, que es como pensaba hacerlas en un principio.

No os olvidÃ©is de visitarnos en Facebook: facebook.com/masqpostres

Y en la web: www.masqpostres.es

CategorÃa

1. Galletas
2. Postres

Fecha de creaciÃ³n
junio 3, 2016
Autor
admin

default watermark