



Galletas fáciles con chocolate y frutos secos

Descripción



Azúcar moreno o azúcar integral de caña: Se obtiene mediante la trituración de la caña de azúcar y contiene todos sus nutrientes. El azúcar moreno o integral conserva todas sus propiedades nutricionales ya que no ha sido refinado y por eso también recibe el nombre de azúcar crudo. El azúcar integral de caña tiene un sabor muy agradable, como a Regaliz y su textura es un poco pegajosa ya que es muy rico en melaza o "miel de caña".

Esta receta también es de Eva Arguiñano. Es muy fácil y del resultado no se desperdicia ni las migas.

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

[Galletas super fáciles de chocolate](#), [Galletas de nata](#), [Galletas de chocolate y arándanos](#).



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

default watermark

Ingredientes: (Para 41 unidades, dependiendo del tamaño).

- 100 gr de chocolate Nestlé® postres intenso. O el que os guste.
- 100 gr de frutos secos, nueces, avellanas, almendras? O vuestro preferidos.
- 2 huevos.
- 85 gr de harina.
- 100 gr de mantequilla.
- 100 gr de azúcar integral.

Preparación:

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 también finamente con el cuchillo el chocolate. Reservamos.



default watermark

En un bol cascamos los huevos y los batimos con una batidora de varillas junto con el azúcar.



Mezclamos bien y agregamos la harina y el chocolate. Removemos, incorporamos los frutos secos y



Precalentamos el horno a 180°C, 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.



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

Sacamos, dejamos enfriar sobre una rejilla y las guardamos en una lata.



Tapadas aguantan muy bien.

default watermark

Este es el aspecto de nuestras galletas.



Consejo: En esta ocasi3n he mezclado varios frutos secos, pero podeis poner vuestro preferido. Se pueden hacer de vÃspera. Si no encontramos el azÃcar integral, las haremos con azÃcar 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 creación

junio 3, 2016

Autor

admin

default watermark