



Galletas super fáciles de chocolate

Descripción

Esta receta la he encontrado en el papel que envuelve la tableta de chocolate con leche de Nestlé postres.

Nunca he tenido en mis manos una receta de galletas, ni de postres, mas fácil que esta.

Así que si no la hacéis es por vagancia o porque no os gusta el chocolate. Aunque esto no es una excusa, le podeis poner pasas, avellanas, nueces¿?!

Ingredientes: (32 unidades, dependiendo del tamaño).

- * 170 gr, una tableta de chocolate con leche. He puesto Nestlé postres.

- * 100 gr de mantequilla.

- * 75 gr de azúcar.

- * 100 gr de harina.

- * 50 gr de almendras en polvo.

- * 1 huevo.

- * 1 cucharadita de postre, no llena, de agua de azahar.

Opcional.



Preparación:

Troceamos la tableta de chocolate con la ayuda de un cuchillo de sierra, no es necesario que los trozos sean muy pequeños y reservamos.

Picamos las almendras con el accesorio de la batidora para estos menesteres, de forma que queden en polvo y reservamos.

Ponemos la mantequilla en un bol y la derretimos en el microondas.



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

En este bol, aÃ±adimos el azÃºcar, el huevo, la harina, las almendras en polvo, el agua de azahar y removemos bien hasta que quede una pasta homogÃ©nea. Agregamos el chocolate troceado y seguimos removiendo hasta que quede integrado.



Queda una masa espesa, pero se manipula bien.

Forramos con papel de hornear una bandeja de horno y con la ayuda de una cuchara vamos poniendo pequeÃ±as porciones de nuestra masa, que queden separadas, porque en el horno la masa aumenta de tamaÃ±o. A mi me salieron dos bandejas de galletas.



Metemos la bandeja al horno, en la parte central, a 180°C, calor arriba y abajo de 12 a 15 minutos, o hasta que estén doradas. Ya sabéis que cada horno es un mundo.

Una vez hechas, las dejamos enfriar sobre una rejilla. Cuando estén frías, el mejor sitio para conservarlas (si es que duran), es una lata, las tapamos y dejamos en un sitio fresco.

¡¡¡ Y A DISFRUTAR DE ESTA SENCILLEZ DE POSTRE !!!



Consejo: Están mejor de un día para otro, quedan mas crujientes. Si las hacemos pequeñas, son como bocaditos. Tendremos en cuenta que aunque al ponerlas en la bandeja nos parezcan pequeñas, en el horno aumenta su tamaño.

Categoría

1. Galletas
2. Postres

Fecha de creación

enero 29, 2016

Autor

admin