



Pastas caseras con chocolate

Descripci3n

default watermark

default watermark



¡Qué mejor regalo que unas pastas caseras! En cualquier época del año, pero ya que estamos en San Valentín quedaremos como señores.

Ingredientes: (Dependiendo del tamaño 21 unidades).

Para la masa de las galletas.

- 80 gr de mantequilla.
- 40 gr de azúcar glas.
- 120 gr de harina.
- 1 clara de huevo.
- 1 cucharadita de postre de vainilla en polvo (opcional).

Para el baño de chocolate.

- 50 gr de chocolate negro para postres. Ya sabéis que me gusta el de Nestlé postres.
- 1 cucharadita de postre de aceite de oliva suave.

Enlaces de otras recetas de galletas variadas:

[Galletas crujientes de naranja](#) , [Galletas de mantequilla \(las danesas\)](#) , [Galletas de queso crema y almendras](#) , [Galletas de mandarina](#) , [Galletas fáciles de chocolate y frutos secos](#) , [Galletas super fáciles de chocolate](#) .

Preparación:

De las galletas.

Forramos una bandeja de horno con papel de hornear o con siliconas para estos menesteres, reservamos.



Dejamos la mantequilla a temperatura ambiente por lo menos una hora antes de preparar la receta, la mezclamos con el azúcar, añadimos la clara de huevo y removemos hasta que quede integrada.





Por Ñltimo vamos incorporando la harina con la vainilla poco a poco, hasta conseguir una masa homogÑnea. Queda una masa espesa pero pegajosa.

Precalentamos el horno a 160ÑC, calor arriba y abajo.

Vamos repartiendo sobre la bandeja de horno forrada, las galletas ayudÑndonos con una cuchara y dando la forma deseada (o introducimos la masa en una manga pastelera con la boquilla que nos guste), dejando espacio entre ellas porque se expanden un poco en el horno.



Horneamos durante 10 minutos o hasta que los bordes empiecen a tostarse ligeramente. Las dejamos enfriar sobre una rejilla

Del chocolate.

Mientras se hornean preparamos el baño de chocolate. Lo derretimos junto con el aceite en el microondas a baja temperatura. Ya frías las galletas, las decoramos con el chocolate sobre la misma rejilla y una vez todo frío las guardamos en una caja de metal.



¡Menudo capricho celestial!

Consejo: Cuando las decoremos con el chocolate dejaremos que se enfríe, se conservan bien en una caja de metal, en lugar fresco y seco, aguantan muy bien unos días.

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.

Categoría

1. Galletas
2. Postres

Fecha de creación

febrero 14, 2020

Autor

admin

default watermark