



Pastas con pepitas de chocolate

Descripci3n

default watermark



En casa nos encantan las galletas y las pastas, más aún si son fáciles de hacer como éstas y ni te cuento si llevan chocolate! Y como llega San Valentín, tenemos la excusa perfecta para ponernos manos a la obra.

Enlaces de otras recetas de galletas con las que seguro también triunfarás:

[Galletas de avellanas y cacao](#) , [Galletas caseras con fruta](#) , [Galletas super fáciles con Maicena](#) , [Galletas de fruta](#) , [Galletas crujientes de naranja](#) , [Galletas de limón y aceite de oliva](#) .

Ingredientes: (Según tamaño unas 50 unidades).

- 250 gr de harina de repostería.
- 60 gr de azúcar.
- 60 gr de aceite de oliva virgen extra.
- 70 gr de mantequilla.
- 50 gr de pepitas de chocolate o trozos pequeños.
- 10 gr de agua.
- 1 cucharadita de postre sin colmar de levadura en polvo tipo Royal.
- 1 huevo para pincelar.
- 1 pizca de sal.
- 1 pizca de esencia de vainilla en polvo. Opcional.

Preparación:

Ponemos la mantequilla en un bol amplio y metemos unos segundos en el microondas para que se ablande.

Batimos la mantequilla con unas varillas eléctricas y añadimos el azúcar con la esencia de vainilla, seguimos batiendo. Agregamos el aceite, el agua y la sal. Seguimos batiendo.



•



A continuaci3n a±adimos la harina con la levadura, **poco a poco** y seguimos batiendo.



Cuando llevemos incorporada la mitad de la harina debemos seguir amasando a mano, añ±adimos las pepitas de chocolate y acabamos de mezclar.



Sabremos que la masa está; cuando no se nos pegue en los dedos, pero que tampoco quede como una piedra.

Formamos una bola aplastada, dejamos reposar media hora en la nevera envuelta en film transparente.



Disponemos la masa entre dos trozos de papel de horno y con ayuda de un rodillo formamos una lámina de medio cm de grosor.



Cortamos las galletas con el/los cortapastas elegidos y las depositamos en la bandeja de horno forrada con papel de hornear, o aceitada o sobre una lámina de silicona similar a la de la foto, **con separación entre galleta y galleta.**



Batimos el huevo y pincelamos con  las galletas, procurando dar un ba±o uniforme y no grandes cantidades.



Metemos la bandeja con las galletas en la nevera durante 10 minutos. Precalentamos el horno de nuevo a 180°C, calor arriba y abajo.

Sacamos la bandeja del frigorífico y horneamos nuestras galletas, a 180°C, calor arriba y abajo durante 12-15 minutos. **Estaremos atentos porque se doran rápido.**

Sacamos y dejamos enfriar en una rejilla.

¿Con este aspecto no creo que duren mucho!



Consejo: Quedan unas galletas crujientes y muy suaves, las guardamos en una lata y en un lugar fresco, aunque no creo que duren mucho. El tiempo de horno es orientativo, depende de la potencia que tenga.

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. Huevos
3. Postres
4. Recetas navideñas y festivas

Fecha de creación

febrero 8, 2019

Autor

admin

default watermark