

# Galletas corazón de crema para untar

Préparation : 20 min • Cuisson : 10 min

## Ingrédients

- 250g de harina
- 3g de levadura
- 3g de bicarbonato
- 150g de azúcar
- 1 pizca de sal
- 100g de mantequilla
- 1 huevo
- 100g de chispas de chocolate negro

## Préparation

1. ¡Aquí estoy de nuevo con una receta muy, muy rápida, que solo requiere unos pocos minutos de cocción, una ventaja no despreciable con las temperaturas actuales!
2. Se trata de galletas con chispas de chocolate, rellenas con un corazón de crema para untar, en resumen, la merienda perfecta. Si es necesario, pueden prepararlas con anticipación y dejar las bolas de masa de galleta en el congelador, y hornearlas cuando lo deseen, aumentando el tiempo de cocción en unos 2 minutos aproximadamente.
3. Ingredientes: He utilizado las chispas de chocolate Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
4. Material: Bandeja perforada Tiempo de preparación: 20 minutos + reposo + 12 minutos de cocción Para alletas: Ingredientes: de harina de levadura de bicarbonato de azúcar 1 pizca de sal de mantequilla 1 huevo de chispas de chocolate negro QS de crema para untar de su elección Receta: Comiencen preparando 10 bolas de crema para untar sobre una hoja de papel de hornear, y colóquenlas en el congelador.
5. Luego, mezclen la harina, la levadura, el bicarbonato, la sal y el azúcar, luego agreguen la mantequilla y arenen la mezcla.
6. Incorporen el huevo para formar una bola, luego agreguen las chispas de chocolate.
7. Coloquen la masa en el refrigerador por un mínimo de 30 minutos, luego dividan la masa en 10 partes iguales.
8. Estienen y coloquen en el centro de cada parte una bola de crema para untar congelada.
9. Cierren la masa alrededor de la crema para untar para formar una bola hermética.
10. Coloquen las bolas en una bandeja cubierta de papel de hornear, luego horneen inmediatamente en el horno precalentado a 190°C durante unos 12 minutos.
11. Dejen enfriar las galletas en la bandeja para que se endurezcan, ¡luego disfrútenlas!