

Galletas de chocolate estilo telaraña (Halloween)

Ingrédients

- 240g de mantequilla avellana
- 150g de azúcar muscovado o de caña
- 90g de azúcar en polvo
- 100g de huevo (2 huevos medianos)
- 310g de harina
- 60g de cacao en polvo sin azúcar
- 20g de maicena
- 2g de levadura química
- 2g de bicarbonato de sodio
- 2g de sal
- 300g de chispas de chocolate (he hecho una mezcla con chispas negras, con leche y blancas)
- 200g de azúcar granulada
- 40g de jarabe de glucosa
- 60g de claras de huevo
- 60g de agua
- 2 cucharadas de extracto de vainilla o vainilla en polvo

Préparation

1. Segunda receta prevista para Halloween este año, unas galletas muy golosas de chocolate y malvavisco al estilo de telaraña.
2. Por supuesto, puedes preparar las galletas con antelación y almacenarlas en el congelador, de esta manera solo tendrás que hornearlas y decorarlas el día D.
3. He retomado las bases de mis galletas de chocolate al estilo de Levain Bakery, muy sencillas de hacer y tan ricas. Puedes hacer fácilmente esta receta con niños si utilizas malvavisco comercial.
4. Ingredientes :He utilizado el cacao en polvo y las chispas de chocolate de Valrhona : código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
5. La receta es idealmente para realizar con un robot equipado con la pala (aunque por supuesto puedes hacerla a mano si no estás equipado).
6. He elegido hacer una mantequilla avellana para dar sabor a mis galletas, pero si no tienes tiempo puedes simplemente usar mantequilla pomada clásica.
7. Para hacer como yo, derrite aproximadamente de mantequilla a fuego lento hasta obtener una mantequilla ligeramente ámbar y bien aromática.
8. Toma y colócalo en el refrigerador para que la mantequilla avellana recristalice y alcance una textura pomada.
9. Luego, bate la mantequilla (avellana o no) ablandada con los azúcares.
10. Cuando la mezcla esté homogénea, añade los huevos y bate nuevamente.
11. Por otro lado, mezcla los polvos: harina, cacao, maicena, levadura, bicarbonato y sal.
12. Vierte sobre la mezcla anterior y bate nuevamente.
13. Deja de batir tan pronto como los polvos estén incorporados.
14. Finalmente, añade tus chispas de chocolate.
15. Divide tu masa en alletas.
16. Forma bolas, deben ser más altas que anchas para obtener galletas bien "redondas".
17. Colócalas en el congelador durante unas horas o una noche.

18. Luego, dispónlas en una bandeja de horno dejando suficiente espacio entre ellas ya que se expandirán al hornear.
19. Hornea en el horno precalentado a 175°C durante 17 a 20 minutos según tu horno.
20. Al sacar del horno, no las muevas, se endurecerán al enfriarse.
21. El malvavisco : Por supuesto, puedes usar malvavisco comercial, en ese caso solo tienes que derretirlo unos segundos en el microondas o al baño maría.
22. Coloca la gelatina en un bol con agua fría.
23. En una cacerola, vierte el agua, el azúcar y el glucosa y calienta la mezcla.
24. Cuando alcance 115°C, comienza a montar las claras de huevo a punto de nieve.
25. Cuando el jarabe alcance 130°C, viértelo sobre las claras montadas batiendo a velocidad media.
26. Paralelamente, escurre la gelatina y derrítela unos segundos en el microondas o al baño maría.
27. Vierte en la merengue, luego añade la vainilla.
28. Continúa batiendo unos minutos, para enfriar el malvavisco.
29. Cuando tenga una textura "elástica", puedes estirarla con tus dedos para hacer el efecto de telaraña y colocarla sobre tus galletas enfriadas.
30. Si es necesario, por supuesto, puedes preparar el malvavisco con antelación y calentarlo unos segundos en el microondas para poder estirarlo nuevamente.
31. Tendrás demasiado malvavisco, pero es difícil hacer una cantidad más pequeña, puedes verter el resto en un molde engrasado y luego cortar cuadrados de malvavisco (para rebozar en una mezcla de azúcar glas y maicena para que no se peguen).
32. Espolvorea ligeramente las galletas con un poco de maicena o azúcar glas para que no se peguen, ¡y disfruta!