

Galletas crujientes caseras

Ingrédients

- 85g de mantequilla pomada
- 50g de azúcar muscovado o de caña
- 1 cucharada de extracto de vainilla
- 50g de azúcar
- 25g de huevo (1/2 huevo batido)
- 150g de harina
- 3g de levadura química
- 140g de chispas de chocolate negro

Préparation

1. ¿Buscas cereales muy golosos?
2. Estás en el lugar correcto: me inspiré en los cookie crisps para hacer estas mini galletas para picar tal cual o en un bol de leche, en el desayuno o en la merienda.
3. La receta es, por supuesto, muy simple y rápida de realizar, y las galletas se conservan bien de 2 a 3 semanas en un tarro hermético, así que si es necesario puedes duplicar las cantidades.
4. Ingredientes :He utilizado las chispas de chocolate de Valrhona : código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
5. Material :Placa perforadaTiempo de preparación : 25 minutos + 10 minutos de cocción + 1h de reposoPara de cookie crisps : Ingredientes : de mantequilla pomada de azúcar muscovado o de caña 1 cucharada de extracto de vainilla de azúcar de huevo (1/2 huevo batido) de harina de levadura química de chispas de chocolate negro Receta : Mezcla la mantequilla bien pomada con los dos azúcares.
6. Luego añade el huevo, después la harina y la levadura.
7. Termina con las chispas de chocolate.
8. Forma cilindros de aproximadamente 1,5 cm de diámetro y envuélvelos en film transparente.
9. Colócalos en el refrigerador durante aproximadamente 1 hora, para que la masa se endurezca bien.
10. Luego, corta rodajas de galletas y colócalas en una bandeja de horno cubierta con papel de hornear.
11. Hornea durante 8 a 10 minutos en el horno precalentado a 175°C.
12. Deja enfriar antes de despegar del papel de hornear y ¡disfruta!