

Galletas de mantequilla avellana, chocolate negro y flor de sal

Ingrédients

- 110g de azúcar muscovado o azúcar moreno
- 25g de azúcar granulada
- 1 huevo
- 1 yema de huevo
- 5g de extracto de vainilla
- 175g de harina T55
- 2g de sal
- 2g de levadura química
- 190g de chocolate negro y con leche (he hecho mitad y mitad)
- 110g de mantequilla
- 110g de azúcar muscovado o azúcar moreno
- 25g de azúcar granulada
- 1 huevo
- 1 yema de huevo
- 5g de extracto de vainilla
- 175g de harina T55
- 2g de sal
- 2g de levadura química
- 190g de chocolate negro

Préparation

1. Entonces, ciertamente, hay muchas recetas de galletas por aquí (y en general en internet), ¡pero aún así he decidido compartir esta receta por la buena razón de que creo que ahora es mi receta de galletas favorita!
2. Galletas con los bordes crujientes, el centro fundido, mantequilla avellana que les da un aroma pronunciado, chocolate negro y con leche y flor de sal para realzar todo.
3. Para mí, tienen el tamaño perfecto, alrededor de 55-, no requieren reposo ni pasar por el congelador y se conservan bien varios días en un recipiente hermético.
4. En resumen, prueben esta receta, creo que no se decepcionarán ☺ He servido algunas bien calientes, inmediatamente al salir del horno, sobre una bola de helado de vainilla, una excelente manera de obtener un delicioso postre en unos minutos.
5. Por supuesto, pueden congelar las bolas de galleta, de manera que puedan hornear solo la cantidad necesaria cuando lo deseen ☺ Material: He utilizado la bandeja perforada Guy Demarle: código de patrocinio FLAVIE10 para obtener 10€ de descuento en el primer pedido / colaboración comercial.
6. Ingredientes: He utilizado el Chocolate Caraïbes, el chocolate Jivara & el extracto de vainilla Norohy de Valrhona : código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
7. T55 de sal de levadura química de chocolate negro Flor de sal Receta: Comienza por preparar la mantequilla avellana: derrite la mantequilla en una cacerola, luego continúa cocinando a fuego lento hasta

que tenga un color ligeramente dorado, con un aroma a avellana.

8. Deja enfriar.

9. Luego mezcla la mantequilla avellana enfriada con los azúcares y la vainilla.

10. Agrega el huevo y la yema de huevo, luego los ingredientes secos: la harina, la levadura y la sal.

11. Termina incorporando el chocolate negro picado en trozos.

12. Forma doce bolas de galletas, colócalas en una bandeja cubierta con papel sulfurizado, agrega un poco de flor de sal.

13. Déjalas reposar 20 minutos en el refrigerador.

14. Mientras tanto, precalienta el horno a 180°C.

15. Hornea durante 10 minutos, luego deja enfriar antes de disfrutar.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com