

Galletas de todo chocolate al estilo de Levain Bakery

Ingrédients

- 240g de mantequilla
- 110g de azúcar mascabado o vergeoise
- 90g de azúcar en polvo
- 100g de huevo (2 huevos medianos)
- 120g de harina T45
- 190g de harina T55
- 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 (aproximadamente, puedes poner hasta 400g si quieres muchas chispas. Yo utilicé chocolate negro al 70%, de Chocolat des Français)

Préparation

1. Después de la versión clásica de las galletas estilo Levain Bakery (chispas de chocolate y nueces), aquí está la versión 100% chocolate, con una masa bien chocolatosa y muchas chispas de chocolate derretidas.
2. ¡Las dos recetas son muy similares, aunque he hecho algunos ajustes.
3. T55 de cacao en polvo sin azúcar de maicena de levadura química de bicarbonato de sodio de sal de chispas de chocolate (aproximadamente, puedes poner hasta si quieres muchas chispas.
4. Yo utilicé chocolate negro al 70%, de Chocolat des Français) Receta: La receta es idealmente para hacer con un robot equipado con batidor, o una batidora eléctrica (aunque por supuesto puedes hacerla a mano si no estás equipado).
5. Bate la mantequilla blanda con los azúcares.
6. Cuando la mezcla esté homogénea, añade los huevos y vuelve a batir.
7. Por separado, mezcla los ingredientes secos: harinas, cacao, maicena, levadura, bicarbonato y sal.
8. Viértelos sobre la mezcla anterior y bate de nuevo.
9. Deja de batir tan pronto como los ingredientes secos estén incorporados.
10. Finalmente, añade tus chispas de chocolate (como yo, también puedes cortar tabletas de chocolate para tener chispas de diferentes tamaños).
11. Divide tu masa en 8 (si has puesto de chispas, tendrás cookies de unos , ajustar si has aumentado la cantidad).
12. Puedes hornear alletas a la vez en una bandeja estándar (40x30cm) cubierta con un tapete de cocción (el tapete de cocción da mejor resultado, pero por supuesto también puedes usar papel sulfurado).
13. Coloca las bolas en la bandeja espaciándolas bien, y sin aplastarlas sobre todo.
14. Precalienta el horno a 220°C calor estático, con la rejilla en la parte inferior del horno.
15. Hornea las galletas durante 9 minutos, luego baja la temperatura a 200°C y continúa la cocción durante 2 minutos.