

Spritz todo chocolate

Ingrédients

- 150g de mantequilla muy pomada
- 55g de azúcar glas
- 30g de claras de huevo (aproximadamente una clara mediana)
- 120g de harina T55
- 45g de cacao en polvo
- 1 pizca de sal
- 180g de chocolate dulcey

Préparation

1. Si te gustan las galletas vienesas clásicas, ¡te encantará esta versión de chocolate!
2. Una masa de galleta de cacao, una capa de chocolate Dulcey, una receta rápida y fácil de hacer, en resumen, una merienda perfecta.
3. Por supuesto, puedes reemplazar el chocolate dulcey por el de tu elección (chocolate negro, con leche, blanco, según tus preferencias).
4. Estas galletas se conservan bien durante varios días en una caja hermética, si logras mantenerlas tanto tiempo ;) Material: Mangas pasteleras Boquilla estriada Bandeja perforada Puedes encontrar chocolate dulcey, así como todos los demás chocolates Valrhona aquí, y puedes usar el código ILETAITUNGATEAU para obtener un 20% de descuento en tu compra.
5. Tiempo de preparación: 30 minutos + 20 minutos de cocción Para aproximadamente 12 galletas: Ingredientes: de mantequilla muy pomada de azúcar glas de claras de huevo (aproximadamente una clara mediana) de harina T55 de cacao en polvo Un poco de vainilla en polvo 1 pizca de sal de chocolate dulcey Receta: Mezcla la mantequilla (que debe estar muy pomada, de lo contrario, la masa será difícil de manejar) con el azúcar glas y la vainilla.
6. Luego, añade la clara de huevo, después la harina, el cacao y la sal.
7. Cuando la masa esté bien homogénea y suave, colócala en una manga pastelera equipada con una boquilla estriada.
8. Forma las galletas sobre una bandeja cubierta con papel de hornear.
9. Hornéalas en el horno precalentado a 180°C durante 15 a 20 minutos.
10. Déjalas enfriar antes de despegarlas de la bandeja.
11. Derrite suavemente el chocolate dulcey, sin superar los 35°C.
12. Sumerge las galletas en él, luego colócalas en una hoja de papel de hornear y deja que el chocolate cristalice.
13. ¡Luego, disfruta!