

# Pan di stelle (galletas de chocolate)

## Ingrédients

- 150g de mantequilla
- 25g de polvo de avellana
- 280g de azúcar granulada
- 50g de chocolate negro al 66% de cacao
- 1 yema de huevo
- 100g de leche entera
- 60g de cacao en polvo
- 450g de harina T45
- 15g de levadura química
- 1 clara de huevo
- 200g de azúcar glas

## Préparation

1. No sé si conocen los pan di stelle, literalmente "panes de estrellas", unas galletas que descubrí en Italia hace varios años.
2. Creo que ahora se pueden encontrar en Francia, e incluso han hecho una crema para untar con ellos.
3. Son parte de mis galletas favoritas, así que decidí hacer una versión casera, con menos estrellas sin embargo (un poco largas de hacer con la manga pastelera), y después de varios intentos estoy contenta con el resultado.
4. ¡Aquí está la receta, fácil y deliciosa!
5. Material: Cortadores redondos (aquí usé uno de 9cm) Boquilla 2mm Rodillo de pastelería Bandeja perforada Mangas pasteleras Ingredientes: Usé el chocolate Caribe de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (código afiliado).
6. Tiempo de preparación: 15 minutos + 1 hora de reposo + 13 a 15 minutos de cocción Para unas cincuenta galletas: Ingredientes: de mantequilla de polvo de avellana de azúcar granulada de chocolate negro al 66% de cacao 1 yema de huevo de leche entera de cacao en polvo de harina T de levadura química ara de huevo de azúcar glas Receta: Deja derretir suavemente el chocolate.
7. Mezcla la mantequilla con el azúcar.
8. Añade el polvo de avellana, luego el chocolate derretido.
9. Incorpora la yema de huevo, luego la leche, la harina, el cacao y la levadura.
10. Cuando la masa esté homogénea, envuélvela y ponla en el refrigerador durante al menos 1 hora.
11. Después del reposo, extiéndela a un grosor de 3mm y corta círculos.
12. Colócalos en una bandeja cubierta con papel de horno.
13. Hornéalos en el horno precalentado a 180°C durante 10 minutos.
14. Déjalos enfriar.
15. Mezcla la clara de huevo con el azúcar glas.
16. Vierte el glaseado en una manga pastelera con una boquilla muy pequeña y dibuja el diseño que desees sobre las galletas.
17. Hornéalos en el horno precalentado a 120°C durante 3 minutos.
18. Déjalos enfriar antes de retirarlos de la bandeja y disfrutarlos.