

Galletas estilo Levain Bakery con chocolate con leche y avellanas

Ingrédients

- 150g de mantequilla
- 80g de puré de avellana
- 110g de azúcar mascabado
- 90g de azúcar granulada
- 2 huevos
- 365g de harina T55
- 20g de maicena
- 4g de levadura química
- 2g de sal
- 180g de avellanas picadas
- 260g de chocolate azelia picado en trozos

Préparation

1. ¡Nueva versión de mis galletas gigantes con esta versión llena de avellana!
2. Galletas crujientes y esponjosas, rellenas de avellanas y chocolate azelia, este chocolate con leche con aroma de avellana, siempre simples de preparar y súper deliciosas.
3. Un pequeño consejo, si las preparas con un poco de anticipación, puedes pasarlas por el microondas unos segundos para calentarlas y volver a derretir el chocolate para más indulgencia
Material : Placa perforada
Ingredientes : He usado puré de avellana y avellanas de Koro: código ILETAITUNGATEAU para un 5% de descuento en todo el sitio (no afiliado).
4. He usado el chocolate Azelia de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
5. Tiempo de preparación : 15 minutos + reposo + 10 a 15 minutos de cocción Para 8 (grandes) galletas :
Ingredientes : de mantequilla de puré de avellana de azúcar mascabado de azúcar granulada 2 huevos de harina T55 de maicena de levadura química de sal de avellanas picadas de chocolate azelia picado en trozos Receta : Batir la mantequilla con el puré de avellana y los dos azúcares.
6. Agregar los huevos, luego la harina, la maicena, la levadura y la sal.
7. Terminar incorporando las avellanas y el chocolate.
8. Dividir la masa en 8 partes iguales, luego formar bolas y refrigerarlas durante al menos 2 horas (puedes dejarlas toda la noche).
9. Luego, precalentar el horno a 220°C.
10. Aplastar ligeramente las bolas de masa (espaciarlas bien, se extenderán durante la cocción).
11. Hornear durante 3 minutos, luego bajar la temperatura a 180°C y continuar la cocción por 9 minutos.
12. Dejar enfriar las galletas en su bandeja, ¡y a disfrutar!