

Galletas rellenas de chocolate y vainilla

Ingrédients

- 180g de mantequilla
- 125g de azúcar
- 1 pizca de polvo de vainilla
- 50g de cacao amargo
- 225g de harina
- 80g de crema líquida entera
- 15g de miel
- 150g de chocolate blanco
- 1 vaina de vainilla

Préparation

1. Aquí hay una nueva receta rápida y deliciosa para hacer: galletas de mantequilla de chocolate rellenas de un cremoso ganache de vainilla.
2. Un pequeño detalle, sobre todo dado el clima actual, las galletas deben conservarse en el refrigerador para evitar que el ganache se derrita a temperatura ambiente. Ingredientes :He utilizado la vainilla Norohy, el chocolate Ivoire y el cacao en polvo de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
3. Material :Rodillo de repostería Bandeja perforada Tiempo de preparación : 25 minutos + 20 minutos de cocción + reposo Para unas veinte galletas : Las galletas de cacao : de mantequilla de azúcar 1 pizca de polvo de vainilla de cacao amargo de harina Mezclar la mantequilla pomada con el azúcar y el polvo de vainilla.
4. Incorporar el cacao y la harina y mezclar rápidamente para formar una bola.
5. Enróllalo en cilindros del diámetro de las galletas que quieras obtener (aproximadamente 5 a 6cm para mí) y envuélvelos en film transparente.
6. Colócalos en el refrigerador durante al menos 45 minutos, luego corta las galletas y colócalas en una bandeja para hornear cubierta con papel pergamino.
7. Hornéalas en el horno precalentado a 170°C durante unos veinte minutos, luego déjalas enfriar en la bandeja.
8. El ganache de vainilla : de crema líquida entera de miel de chocolate blanco 1 vaina de vainilla Calienta la crema con la miel y las semillas de la vaina de vainilla raspada.
9. Vierte en 3 veces sobre el chocolate previamente derretido, mezclando bien para obtener un ganache suave y brillante.
10. Déjala enfriar y luego rellena las galletas.
11. ¡Y disfruta!