

Galletas de frambuesa y chocolate blanco

Ingrédients

- 200g de mantequilla pomada
- 100g de azúcar mascabado
- 75g de azúcar granulada
- 1 huevo
- 350g de harina T55
- 1 cucharadita de bicarbonato
- 175g de frambuesas (+ unos 50g para decorar)
- 300g de chocolate blanco

Préparation

1. ¡Una nueva receta de galletas, pero esta vez galletas veraniegas ya que están rellenas de frambuesas frescas!
2. Con, para mí, chocolate blanco, pero si prefieres la combinación de frambuesas con chocolate negro, eres libre de reemplazarlo. Aparte de eso, la receta es lo más clásica posible, y será perfecta si buscas galletas crujientes por fuera y bien suaves por dentro!
3. Ingredientes: Utilicé el chocolate Ivoire de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
4. T55 1 cucharadita de bicarbonato de frambuesas (+ unos para decorar) de chocolate blanco Receta: Mezcla la mantequilla pomada con los azúcares.
5. Agrega el huevo, emulsionar bien.
6. Agrega la harina y el bicarbonato, luego el chocolate blanco (reservando un poco para decorar).
7. Termina agregando los de frambuesas y mezcla rápidamente.
8. Forma bolas de masa, y colócalas en el refrigerador al menos 1 hora.
9. Luego, aplánalas ligeramente en una bandeja cubierta con papel de hornear y agrega trozos de frambuesas y chocolate blanco.
10. Hornea en el horno precalentado a 190°C por 15 minutos.
11. Al sacar del horno, agrega nuevamente chips de chocolate blanco y frambuesas.
12. Deja que las galletas se enfríen en la bandeja antes de disfrutar!