

Galletas de chocolate y coco

Ingrédients

- 200g de mantequilla en pomada
- 100g de azúcar moscovado
- 90g de azúcar moreno
- 2 huevos
- 125g de coco en polvo
- 2 cucharaditas de bicarbonato
- 300g de harina T55
- 285g de chocolate negro

Préparation

1. ¡Las galletas siempre son una buena idea!
2. Estas son de coco y chocolate negro, pero, por supuesto, puedes hacerlas con chocolate con leche si lo prefieres. Material: Plaque perforada Ingredientes: He usado el coco en polvo de Koro: código ILETAITUNGATEAU para un 5% de descuento en todo el sitio (no afiliado).
3. He usado el chocolate Guanaja de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
4. Mezcla la mantequilla en pomada con los azúcares.
5. Añade los huevos, luego el coco en polvo.
6. Finalmente, añade la harina y el bicarbonato, y termina con el chocolate negro picado en trozos.
7. Forma bolas de y mételas en el refrigerador al menos 30 minutos.
8. Hornéalas en el horno precalentado a 190°C, y luego cocínalas durante 12 a 15 minutos según la textura deseada.
9. Déjalas enfriar y endurecer durante unos minutos, ¡luego disfrútalas!