

Galletas de chocolate y nueces, estilo Levain Bakery

Ingrédients

- 230g de mantequilla a punto de pomada
- 115g de azúcar moscovado o en su defecto azúcar rubio
- 100g de azúcar granulada
- 100g de huevo
- 140g de harina 45
- 225g de harina 55
- 20g de maicena
- 4g de levadura química
- 2g de sal
- 180g de nueces picadas
- 260g de chocolate cortado en trozos (para mí es mitad leche bahibé 46%, mitad negro caraïbes 66%)

Préparation

1. Para aquellos de ustedes que ya han estado en Nueva York, probablemente conozcan las galletas de Levain Bakery: unas galletas enormes, siempre vendidas tibias, rellenas de nueces y chocolate con leche (para la versión clásica, también tienen una versión 100% chocolate, una de mantequilla de maní y otra de pasas).
2. Ya he tenido la oportunidad de probarlas varias veces, pero no quería esperar un próximo viaje para disfrutarlo, así que durante unos meses he estado haciendo galletas regularmente (muchas galletas) para acercarme lo más posible a la receta original.
3. Me ayudé de este video en el que se ven a las dos fundadoras de Levain Bakery preparando sus famosas galletas; a falta de las cantidades, así obtuve la lista de ingredientes y también pude ver la textura de la masa en diferentes momentos de la preparación.
4. Quise respetar la receta original usando chocolate con leche, pero como no quería tener galletas súper dulces, usé chocolate con alto contenido de cacao (el bahibé de Valrhona, 46% de cacao).
5. Puedes reemplazarlo por otro chocolate con leche, te recomiendo mínimo 40% de cacao (incluso se encuentra de más de 50% de cacao ahora en los supermercados), o incluso chocolate negro si prefieres.
6. El otro ingrediente estrella es la nuez, intenté reemplazarla por avellana pero el resultado y por lo tanto la textura no son los mismos.
7. Finalmente, al final de la receta doy bastantes indicaciones sobre la cocción, por supuesto quizás tengas que adaptar todo esto a tu horno y tu material.
8. Si has leído todo esto, ¡puedes empezar a calentar tu horno, te lo mereces!
9. Tiempo de preparación: 15 minutos + 10 minutos de cocción
Para 8 (muy grandes) galletas: Ingredientes :
de mantequilla a punto de pomada de azúcar moscovado o en su defecto azúcar rubio de azúcar granulada
de huevo de harina 45 de harina 55 de maicena de levadura química de sal de nueces picadas de
chocolate cortado en trozos (para mí es mitad leche bahibé 46%, mitad negro caraïbes 66%) Receta : Lo mejor es hacer la receta con un robot de cocina equipado con la paleta, en su defecto con una espátula.
10. Mezcle la mantequilla con los azúcares hasta obtener una mezcla muy cremosa.
11. Luego agregue los huevos uno a uno, mezclando entre cada adición hasta que esté homogéneo.
12. En un bowl aparte, mezcle los ingredientes secos: las harinas, la maicena, la sal y la levadura.
13. Agregue los ingredientes secos a la mezcla de mantequilla-azúcar-huevos, mezcle nuevamente hasta obtener una masa homogénea (pero no por más tiempo).
14. Incorpore las nueces picadas y las trozos de chocolate.
15. Si es necesario, mezcle nuevamente con una espátula flexible para que el chocolate y las nueces estén bien

distribuidos.

16. Forme 8 bolas de aproximadamente , luego póngalas en el refrigerador mínimo 3 horas (puede dejarlas una noche).
17. Luego, precaliente el horno a 220°C con calor estático.
18. Coloque las bolas de galletas en una bandeja cubierta con papel pergamino, espaciándolas lo suficiente ya que se extenderán durante la cocción.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com