

Galletas marmoleadas de chocolate y vainilla

Ingrédients

- 250g de mantequilla pomada
- 150g de azúcar mascabado
- 80g de azúcar granulada
- 1 huevo
- 70g de maicena
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 1 pizca de sal
- 1 cucharadita de bicarbonato de sodio
- 150g de harina (1)
- 195g de harina (2)
- 30g de cacao en polvo sin azúcar
- 100g de chocolate negro Komuntu
- 150g de chocolate con leche Azelia

Préparation

1. ¡Hoy galletas, sí, pero galletas marmoleadas!
2. Una masa natural con trocitos de chocolate negro mezclada con una masa de cacao con trozos de chocolate con leche, de esta manera ¡no hay necesidad de elegir!
3. Por supuesto, puede usar directamente trocitos de chocolate en lugar de picar pistoles o una tableta, y también puede preparar la receta con anticipación y poner las bolas de galletas crudas en el congelador.
4. De esta forma, si tiene un antojo de galletas, en 15-20 minutos estarán horneadas y listas para disfrutar
Material: Bandeja perforada Ingredientes: He utilizado cacao en polvo, y los chocolates Komuntu & Azelia de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
5. Tiempo de preparación: 20 minutos + 2 horas mínimo de reposo + 15 minutos de cocción
Para alletas:
Ingredientes: de mantequilla pomada de azúcar mascabado de azúcar granulada 1 huevo de maicena 1 cucharadita de extracto de vainilla 1 pizca de sal 1 cucharadita de bicarbonato de sodio de harina (1) de harina (2) de cacao en polvo sin azúcar de chocolate negro Komuntu de chocolate con leche Azelia
Chocolate negro en pistoles (opcional) Receta: Mezcle la mantequilla pomada con los dos azúcares.
6. Añada el huevo y la vainilla, luego la maicena, la sal y el bicarbonato.
7. Luego, retire de masa e incorpore la harina (1) luego el chocolate negro picado en trozos grandes.
8. En el resto de la masa, añada el cacao, la harina (2) y el chocolate con leche picado en trozos grandes.
9. Separe cada masa en 10 trozos iguales.
10. Con cada trozo de cacao, haga 3 pequeños trozos Con cada trozo natural, haga 2 pequeños trozos.
11. Forme bolas de galletas con estos 5 trozos (así son alletas al final), añadiendo si lo desea 2 pistoles de chocolate en el centro de cada galleta para un corazón fundido.
12. Póngalos en el refrigerador durante al menos 2 horas.
13. Luego, colóquelos sobre una bandeja cubierta con papel sulfurizado (manteniendo espacio, van a extenderse un poco al hornearse), aplánelos muy ligeramente, luego hornéelos en el horno precalentado a 190°C durante 10 minutos.
14. Reduzca la temperatura del horno a 170°C y continúe cocinando de 5 a 8 minutos, según si le gustan más o menos cocidos.
15. Déjelos enfriar antes de moverlos, ¡luego disfrute!

