

Galletas rellenas de chocolate

Ingredientes

190 gramos de harina

125 gramos de mantequilla a temperatura ambiente (sin sal añadida)

45 gramos de azúcar glas

Un pellizquito de sal

100 gramos de chocolate de cobertura (negro o con leche)

Utensilios necesarios

Un bol para mezclar ingredientes

Dos cazos para derretir el chocolate

Una cuchara

Un rodillo

Un corta pastas redondo de unos 6 cm de diámetro

Papel sulfurizado (papel de hornear)

Horno

Preparación

En un bol se mezcla la harina con la sal y el azúcar glas. Se añade la mantequilla y se mezcla todo con las manos, hasta conseguir una masa homogénea. Formamos una bola y dejamos en el frigorífico mínimo 30 minutos. Precalentamos el horno a 170 grados.

Una vez esté fría la masa la estiramos con un rodillo, dejando que tenga una altura que no llegue a 1 cm. Con la ayuda de un corta pastas vamos cortando las galletas y poniéndolas en la bandeja del horno sobre



papel sulfurizado. Para esta masa salen unas 24 galletas que luego al unir las de dos en dos y rellenarlas formarán 12 estupendas galletas. Yo las he hecho en dos veces ya que en una bandeja de horno no caben todas.

Cocemos las galletas en el horno (caliente arriba y abajo) durante unos 10 minutos, pero cuidando de sacarlas en el momento que veamos que empiezan a dorarse. Si solo tenemos horno que caliente en la parte de arriba tendremos que esperar unos minutos más, unos 15 minutos.

Dejamos enfriar las galletas y mientras tanto fundimos el chocolate o bien en el microondas con calor medio o bien al baño María en el fuego, poniendo un cazo con agua y sobre éste el otro cazo con el chocolate.

Rellenamos con el chocolate fundido las galletas y las unimos, y las dejamos enfriar durante unas horas o bien un rato en el frigorífico.

www.cocinadecine.com

