

GALLETAS CRAQUELADAS DE CHOCOLATE

Porciones: 9 galletas

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de horneado: 12 minutos

Dificultad: Media



INGREDIENTES:

El mix listo contiene:

- ✓ 1/3 taza de harina integral
- ✓ 1/4 taza de almidón de maíz
- ✓ 1/4 taza de azúcar de caña
- ✓ 1/2 cucharadita de polvos de hornear
- ✓ 1 cucharada de cacao amargo en polvo

ADEMÁS, NECESITAS:

- ✓ 2 cucharadas de aceite de oliva @lasdoscientas
- ✓ 30 gramos de chocolate @choconochile
- ✓ 1 huevo tradicional o 2 veganos
- ✓ El huevo vegano debes prepararlo con 2 cucharadas de harina de linaza y 6 cucharadas de agua, mezclar y dejar reposar al menos 15 minutos.

TIPS:

Al termino del horneado las galletas estarán blandas, al enfriar se ponen firmen por fuera y suaves por dentro.



RECETA:

- ✓ Comenzar derritiendo el chocolate, puedes hacerlo a baño maría o en microondas, agregar el aceite y mezclar bien.
- ✓ Disponer el mix o todos los ingredientes secos en un bowl, agregar la mezcla del chocolate con el aceite y el huevo (tradicional o vegano).
- ✓ Mezclar muy bien.
- ✓ Refrigerar la mezcla al menos 4 horas.
- ✓ Con la mezcla dura y fría, darles la forma a las galletas (trabajar con las manos mojadas, para evitar que se pegue) y cubrir con azúcar impalpable, solo por la superficie de las galletas. Ojo: dejar la base sin azúcar, para evitar que se peguen.
- ✓ Disponer las galletas sobre papel antiadherente o mat de silicona, ideal el de @cocina_ricaysana, en la lata del horno.
- ✓ Hornear a 170 grados por 12 minutos.
- ✓ Dejar enfriar antes de despegar del papel o mat.