Pizzookie

Consejo del chef

Terminar poniendo los toppings: el caramelo o dulce de leche primero, encima los pistachos, las frambuesas cortadas por la mitad, unas lascas de coco deshidratado y, opcional pero muy recomendable, escamas de sal por encima.

Raciones para 5

- ❑ **1 taza y ¼** Harina de trigo
- ❑ **? taza** Cacao puro en polvo
- ❑ **½ cdita** Bicarbonato
- ❑ **155 gr** Mantequilla
- ❑ **? taza** Azúcar moreno
- ❑ **¼** Azúcar blanco
- ❑ **½ cdita** Sal
- ❑ **1 cdita** Extracto de vainilla
- ❑ **140 gr** Chocolate negro troceado o chips de chocolate
- ❑ Caramelo/dulce de leche
- ❑ Pistachos
- ❑ Frambuesas frescas
- ❑ Lascas de coco deshidratado
- ❑ Escamas de sal (opcional)

1. Precalentar el horno con la piedra de pizza a 165 ºC con calor arriba y abajo.
2. Tamizar juntos la harina, el cacao y el bicarbonato en un bol.
3. En otro aparte que sea un poco más grande, batir la mantequilla y ambos azúcares con una lengua hasta que estén suaves, cremosos y homogéneos.
4. Incorporar la sal y la vainilla, y después todos los ingredientes secos poco a poco, hasta formar una masa.
5. Agregar los trozos de chocolate o los chips y mezclar para incorporar. Colocar la masa sobre una superficie de trabajo, amasarla para unificarla mejor y estirar con un rodillo.
6. Formar una galleta grande, del tamaño de una pizza y colocarla sobre una bandeja con papel de hornear para enfriar durante 1 hora en nevera o 30 minutos en el congelador.
7. Pasado ese tiempo, poner los marshmallows sobre la galleta y repartir los pistachos. Con ayuda de la pala para pizza, meter la pizzookie en el horno y dejar que se cocine durante unos 12-15 minutos.
8. Sacar del horno y dejar enfriar un poco.

Notas del Chef

https://cookinglovers.teka.com/es/receta/pizzookie/