



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 °C 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/>

COOKING
LOVERS 