



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/>

