



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 1/4 Harina de trigo

? taza Cacao puro en polvo

1/2 cdita Bicarbonato

155 gr Mantequilla

? taza Azúcar moreno

1/4 Azúcar blanco

1/2 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/>

