

## Raciones para 4

85 g  
Cacao puro  
250 g  
Harina  
2 cucharaditas  
Levadura química  
1/2 cucharadita  
Sal  
100 g  
Mantequilla temperatura ambiente  
250 g  
Azúcar  
2 cucharaditas  
Esencia de vainilla  
4  
Huevos L  
  
Azúcar glas

- 1 Mezcla los ingredientes secos (el cacao, la harina, la levadura...) en un bol. En otro bol mezcla la mantequilla, la vainilla y añade los huevos uno a uno mientras remueves. Junta los ingredientes de ambos boles y amasa hasta que tengas una mezcla homogénea.
- 2 Una vez que tengas la masa déjala enfriar en el frigorífico todo el tiempo que puedas, si puede ser una noche entera mucho mejor.
- 3 Después de sacar la masa, precalienta el horno a 200° C y mientras haz pequeñas bolas y ponlas sobre papel vegetal, en una bandeja de horno. Cuando las tengas espolvoréalas con azúcar glas y hornea durante 10 minutos.
- 4 ¡Ya las tienes! Recuerda enfriarlas en una rejilla antes de comértelas.

# Notas del Chef

---

---

---

---

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/galletas-de-chocolate-nevadas/>

