

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, pre calienta 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/>

COOKING
LOVERS 