

## Raciones para 4

150 g  
Chocolate negro

30 g  
Nata líquida

Nuez moscada molida

200 g  
Mantequilla

100 g  
Azúcar glasé

150 g  
Almendra molida

300 g  
Harina de trigo

- 1** Separa 100g de chocolate para decorar y trocea los 50g restantes, ponlos en un bol con la nata y la nuez moscada. Derrite la mezcla al baño María o en el microondas, teniendo mucho cuidado de que no se queme.
- 2** Añade la mantequilla troceada y el azúcar y, cuando se derrita, añade la almendra y la harina y amasa todo hasta conseguir que la mezcla sea homogénea. Deja enfriar en el frigorífico durante media hora al menos.
- 3** Usa los moldes madeleine para darle la forma de zarpas de oso. Para ello, engrásalos previamente y compacta bien la masa de manera que llenen todos los huecos. Mientras, precalienta el horno a 180º. Introduce luego los moldes durante 15 o 20 minutos.
- 4** Derrite mientras el chocolate que reservamos para decorar y, una vez que las galletas están desmoldadas y frías, mójalas hasta la mitad más o menos y un poco en diagonal.
- 5** Deja que se sequen sobre papel vegetal y ¡a comer!

## Notas del Chef

---

---

---

---

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/galletas-zarpas-de-oso/>

