



## Consejo del chef

Puedes guardarlas en un tarro o táper durante más de una semana, aunque volarán antes seguro. Espolvorea con una mezcla de azúcar glass y canela antes de servir.

## Raciones para 17

170gr  
Margarina  
125gr  
Azúcar blanco  
125gr  
Azúcar Moscovado  
260gr  
Harina  
30gr  
Cacao puro en polvo  
50ml  
Café  
50gr  
Chocolate picado  
3gr  
Bicarbonato  
2gr  
Sal marina  
2gr  
Vainilla

- 1 Batimos con la ayuda de las varillas la margarina y el azúcar hasta que estén bien integrados.
- 2 Añadimos el café y la vainilla y continuamos batiendo.
- 3 Añadimos poco a poco el resto de ingredientes secos y por último el chocolate.
- 4 Una vez esté todo bien mezclado, hacemos bolas de masa del mismo tamaño con la ayuda de un sacabolas de helado. Colocamos las bolas en un plato, sobre papel de hornear y refrigeramos durante al menos dos horas para que la masa se estabilice.
- 5 Pasamos las galletas a una bandeja de horno forrada con papel dejando espacio entre ellas ya que durante la cocción se expandirán ligeramente.
- 6 Horneamos a 180°C hasta que los bordes de las galletas estén ligeramente firmes al tacto, entre 12 y 15 minutos. Dejamos enfriar.

# Notas del Chef

---

---

---

---

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

**COOKING**  
**LOVERS** 