



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/>

