

GALLETAS AROS DE CHOCOLATE



Dificultad:
Media



Porciones:
25



Tiempo:
30 minutos

Información Nutricional

Energía:	155 Kcal
Proteínas:	2.2 g
Grasa Total:	8.8 g
Colesterol:	21.9 mg
H. de Carbono:	16.2 g
Fibra Dietética:	0,3 g
Sodio:	90 mg

Ingredientes

- 1 Pan de mantequilla de 250 g
- 1 Taza de azúcar flor
- 2 Claras de huevo
- 3 Cucharaditas de cacao medio amargo en polvo
- 3 Cucharaditas de maicena
- 2 Tazas de harina
- 1 Taza de manjar NESTLÉ®

Preparación

1.- En bowl junta la mantequilla con la azúcar flor y bate enérgicamente hasta conseguir una pasta de textura cremosa. Añade las claras de huevo una a una batiendo constantemente. Continúa con los ingredientes secos como cacao medio amargo, maicena y harina.

2.- Bate nuevamente hasta homogenizar los ingredientes y conseguir un batido de textura firme. Una vez listo, acomoda la mezcla dentro de una manga pastelera con una boquilla dentada o una bolsa firme con la punta cortada y también una boquilla pastelera. Sobre una lata de horno levemente enmantequillada, forma delgados (no gruesos) círculos de 4 centímetros de diámetro aproximado uno a lado del otro hasta acabar la mezcla.

3.- Lleva a horno pre-calentado a temperatura alta de 180°C y hornea durante 12 a 15 minutos aproximados hasta cocerlas completamente y se vean de aspecto bien secas (no es necesario dorarlas) Una vez listas retíralas y enfríalas. Luego toma una de ellas y rellena con manjar NESTLÉ® y cubre con otra galleta presionando levemente. Finalmente, espolvorea con azúcar flor o decora con chocolate derretido como más te guste.