

Cookies rellenas con chocolate

Ingredientes:

- 150 gr. manteca a temperatura ambiente
- 100 gr. de azúcar glass o impalpable
- 3 u de yemas
- 250 gr. de harina 0000
- Esencia de vainilla c/n

Preparación:

Cookies: Cremar la manteca con el azúcar. Esto significa batirla bastante tiempo hasta lograr una crema suave y blanca. A continuación agregaremos de a una, y sin dejar de batir: las yemas y la vainilla. Sobre el final, incorporar la harina, solo hasta unir. No amasaremos. Quedará una mezcla blanda que deberemos colocar entre dos films de cocina y llevar a heladera (unos 30 minutos) para que repose y tome frío. Creeme que debes hacerlo, sino te costará mucho formar las galles. Ahora si, precalentá el horno a 170 grados centígrados.

Pasado este reposo vas a poder cortar discos de 4 cm de diámetro y hacerles un huequito en el medio como cuando hacemos pepas. Durante el estirado de la masa, tratá de no incorporar más harina, por eso el frío de la masa te va a ayudar. Colocá las galles en una placa, no hace falta enmantecar ni nada de eso... y horneá hasta que comiencen a dorar los bordes. Estas galles van rellenas con chocolate, es el atractivo que tienen para los chicos y realmente las hace deliciosas.

Relleno: Para eso vas a mezclar 100 gr de chocolate cobertura (picado bien fino) con 100 gr de crema de leche que llegó a hervor. Revolvés hasta fundir fuera del fuego y rellenas las galles cuando estén fríos. Cuidado, que la mezcla de chocolate va a solidificar si la hacés con mucha antelación.

Pier



Hacé la receta y etiquetame @sopierpasteles

