



GALLETAS BLANCO Y NEGRO

PASOS A SEGUIR

- Fundir el chocolate y añadir la mantequilla
- Batir 3 min el azúcar con los huevos, si podéis T. 37º vel 3 1/2 hasta que doblen su volumen (5 min)
- Añadir la vainilla y el chocolate y mezclar
- Añadir la harina, la levadura y la sal y mezclar. Si le quieres poner nueces este es el momento.
- Meter en el frigorífico un mínimo de 45 min
- Formar pequeñas bolitas y rebozar abundantemente en el azúcar glas, ponerlas separadas 2 cms en la bandeja del horno
- Hornear 10 min a 180º
- Quedarán crujientes por fuera y blanditas por dentro

INGREDIENTES (35 unidades)

- 250 gr chocolate negro
- 55 gr mantequilla a tª ambiente
- 100 gr de azúcar
- 2 huevos
- 210 gr harina
- 1/2 cucharadita de levadura
- 1 pizca de sal
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- azúcar glass para rebozar las galletas

TIEMPO NECESARIO: 10 MIN+ 30 MIN NEVERA + 10 MIN HORNO

MUY FÁCIL **FÁCIL** RETO

