Cookies de Limón y Chocolate con Crema de Limón



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Cookies

Azucar: 400 grs
Chocolate picado: 100 Gramos
Huevo: 1 unidad
Manteca pomada: 225 Gramos
Sal: 1 Pizca
Bicarbonato De Sodio: 1/4 cdta
Harina: 240 Gramos
Limón para su ralladura: 1 unidad
Polvo para hornear: 1/2 cdta

Relleno

Azucar impalpable: 230 Gramos
Glucosa: 1 cda
Limón para su ralladura: 1 unidad
Jugo de Limón: 50 c.c.
Margarina pomada: 115 Gramos

Preparación de la Receta

- Cremar la *manteca* con el azúcar hasta que le azúcar se integre bien.
- Agregar el *huevo* y la ralladura de **limón**.
- Tamizar y añadir *harina*, polvo de hornear y sal.
- Incorporar el **chocolate** picado y mezclar hasta unir.
- Hacer bolitas con la cuchara de helado de 50 gramos, disponerlas bien separadas en una placa con papel *manteca*, aplastar apenas un poco con una cuchara y agregar un poquito del *chocolate* picado.
- Hornear a 180 º C por 15 minutos.

Relleno

- Integrar con batidora de mano *margarina* y azúcar impalpable.
- Agregar ralladura y *jugo* de *limón*, glucosa y batir hasta unir.
- Reservar en frío.

Armado

- Con una cuchara de helado colocar el relleno en en la mitad de las cookies, alisar y tapar con la otra mitad de las galletas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cookie-de-limon-y-chocolate-con-crema-de-limon