Cookie Sandwich

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Cookies

Azucar: 120 grs
Azucar rubia: 200 Gramos
Bicarbonato: 1/2 cdta
Caramelos de leche: c/n
Esencia De Vainilla: 1 cdta
Harina: 160 Gramos
Huevos: 160 Gramos
Manteca: 190 Gramos
Pepitas de colores: c/n
Sal: 1/2 cdta

Ganache de chocolate blanco

Chocolate blanco: 125 Gramos
Crema de leche: 150 miliitros
Manteca: 15 Gramos

Ganache de chocolate semi amargo

Chocolate semi amargo: 125 Gramos
Crema de leche: 150 miliitros
Manteca: 15 Gramos

Preparación de la Receta

Galletas

- En batidora con lira remar azúcar (ambas) con *manteca* y esencia de vainilla.
- Agregar huevos y mezclar bien.
- Añadir *harina*, sal, bicarbonato y unir sin amasar.
- Sacar de la batidora y separar en 2 mitades.

- A una parte agregarle caramelos de leche de pedacitos y dejar enfriar masa para poder moldear.
- Dar forma con cuchara de helado sobre lámina de silicona la parte de la masa que no tiene caramelos agregarle por encima pepitas de colores.
- Hornear por 12 minutos a 170° C.

Ganache

- En una olla calentar *crema* hasta que el borde comience a tener pequeñas burbujas.
- Volcar la *crema* sobre el *chocolate* (blanco o semi amargo) colocado en un bowl.
- Dejar reposar 5 minutos y mezclar hasta fundir, reservar.

Armado

- Aramar los sándwiches combinando las galletas y ambas ganaches.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cookie-sandwich