

Cookies

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Galletas de chocolate

Chocolate: 250 g

Manteca: 125 g

Coco rallado: 100 grs.

Harina: 1 Taza

Huevo: 1 Unidad

Harina Leudante: 1/2 Taza

Azúcar Negro: 1 Taza

Guarnición II

Palta: 125 Unidad

Madalenas de arándanos

Manteca: 160 g

Harina de almendras: 1 Taza

Azucar impalpable: 1 Taza

Claros: 5 Unidades

Harina: 5 cdas.

Arándanos: 100 grs.

Preparación de la Receta

Galletas de chocolate

- Pique groseramente el *chocolate*.
- Bata la *manteca* pomada con el azúcar y la esencia de vainilla en una batidora eléctrica.
- Agregue el *huevo*, la *harina* y la *harina leudante*.
- Fuera de la batidora incorpore el coco y el *chocolate* picado.
- Sobre una placa para horno forrada con papel *manteca* enmantecada disponga porciones pequeñas de masa dejando distancia entre cada uno.

- Cocine en horno medio (180°C) durante 15 minutos.

Madalenas de arándanos

- Derrita la *manteca* y deje enfriar.
- Tamice el azúcar impalpable.
- Ralle la cáscara del *limón* con la parte fina del rallador.
- En un bowl mezcle la *harina* de almendras con la ralladura de *limón*, el azúcar tamizada, la *harina*.
- Incorpore las claras poco a poco.
- Añada la *manteca* en forma de hilo mientras remueve la preparación.
- Agregue los *arándanos* y mezcle cuidadosamente.
- Rellene los moldes para madalenas.
- Cocine en horno moderado (170°C) durante 15 minutos o hasta que se vean dorados.

Presentación

- Sirva en fuentes.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/cookies-3>