Cookies de Avellanas

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Masa

Azucar impalpable: 90 Gramos
Harina 0000: 140 Gramos
Polvo de hornear: 5 Gramos
Yemas: 2 Unidades
Mantequilla: 100 Gramos
Polvo de avellanas: 45 Gramos

Relleno

Chocolate amargo: 90 Gramos
Crema de leche: 120 Gramos
Sal: 1 Pizca
Chocolate con leche: 160 Gramos
Mantequilla: 35 Gramos

Preparación de la Receta

- Procesar *mantequilla* fría y *harina*
- Agregar azúcar impalpable, polvo de avellanas y polvo de hornear.
- Integrar.
- Incorporar las yemas y trabajar la masa hasta unir los ingredientes.
- Estirar de 3 mm y dejar en frio una hora.

Relleno

- Calentar *crema*, fundir el *chocolate* y mezclar ambas.
- Mixear.
- Unir cubos de *manteca* fría, mixear nuevamente y hacer discos de 2 cm de diámetro y congelar.
- Armar las cookies cortando dos discos de masa y poniendo en medio la ganache dura, cerrar y llevar a horno 170° C por 8 minutos.

- Espolvorear con impalpable.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cookies-de-avellanas