Galletas de Chocolate y Especias



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Para las masitas de chocolate y especias:

1 huevo o 3 yemas:
Avellanas o almendras en polvo: 50 g
Esencia vainilla o vaina de vainilla:
Especias de repostería: 1 cda
Azucar impalpable: 80 g
Manteca: 150 g
Cacao Amargo: 25 g
Harina: 150 g
Canela: 1 cdita.

Preparación de la Receta

Para las masitas de chocolate y especias

colocamos en la batidora la manteca pomada con el az&uacute

- Car impalpable tamizado
- Blanqueamos usando la lira.
- Perfumamos con las **especias** y agregamos el *huevo* o las yemas.
- Unimos e incorporamos la *harina* y el polvo de avellanas dentro de la maquina.
- Tomamos la masa rápidamente y pasamos a una manga con *boquilla* rizada.
- A continuación, trazamos las masitas de diferente forma sobre una placa enmantecada y fría.
- Las formas pueden ser variadas pero el peso debe ser similar para que cocinen parejo en el horno.
- Dejamos enfriar durante 15 minutos en la heladera antes de hornear.
- Llevamos a un horno a 180°C por 12 a 15 minutos.
- Una vez frías, ponemos un botón de **chocolate**, confites o unimos con ganache.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cookies-de-chocolate-y-especias