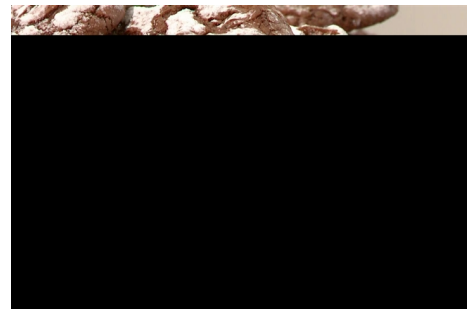


Galletas de Maní

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Manteca: 50 g

Bicarbonato De Sodio: 6 g

Huevos: 2 Unidades

Harina: 120 g

Azucar: 200 g

Chips de Chocolate: 160 g

Chocolate Semiamargo: 200 g

Maníes tostados: 160 g

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Fundimos el *chocolate* semiamargo con la *manteca*.
- Luego, batimos los huevos con el azúcar.
- Tamizamos la *harina* con el bicarbonato de sodio.
- A continuación, unimos el *chocolate* al batido de huevos y por último la *harina*.
- Incorporamos los chips de *chocolate* y los maníes tostados.
- Tomamos porciones de la masa con una cuchara de helado y disponemos sobre una placa con lámina antiadherente.
- Espolvoreamos con azúcar impalpable.
- Horneamos a 180 ° por 12 minutos.
- Dejamos enfriar y servimos

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