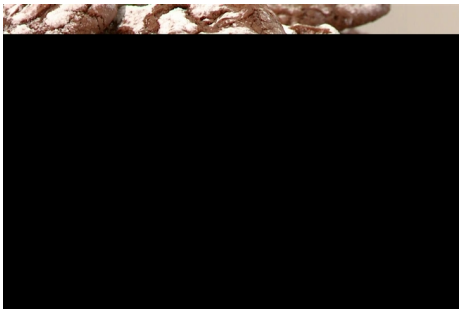
elGourmet



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