Cookies marmoladas con mantequilla tostada



Ingredientes

Mantequilla: 150 g
Azúcar blanco: 60 g
Extracto de vainilla (opcional): 1 Cucharadita
Levadura química: 1/2 Cucharadita
Sal: 1/2 Cucharadita
Chips de Chocolate: 80 g
Cacao en polvo puro: 1 Cucharada
Azúcar moreno: 120 g
Huevo: 1 Unidad
Harina de trigo: 220 g
Bicarbonato: 1/2 Cucharadita
Galletas tipo Spéculoos: 60 g
Toffees blandos: 60 g

Preparación de la Receta

- Derrite la **mantequilla** en un cazo a fuego medio hasta que haga espuma y empiece a oler a fruto seco y a verse ligeramente tostada
- Retira del fuego, pasa a un bol y deja templar unos minutos
- *Añade* a la *mantequilla* tostada el azúcar moreno y el azúcar blanco y mezcla hasta obtener una pasta espesa
- Incorpora el *huevo* y la vainilla y bate hasta que la mezcla quede homogénea y brillante
- Tamiza la *harina* junto con la *levadura*, el bicarbonato y la sal
- Incorpora los ingredientes secos al bol de los ingredientes húmedos y mezcla con una espátula hasta obtener una masa densa, sin trabajarla en exceso
- Agrega a la masa las galletas speculoos troceadas, los chips de *chocolate* y los trocitos de toffee
- Mezcla lo justo para repartirlos de manera uniforme
- Separa aproximadamente un tercio de la masa en otro bol y mézclalo con el cacao en polvo para obtener una masa de *chocolate*

Para el efecto marmolado

- Ve tomando pellizcos de la masa clara y de la masa de *chocolate* y júntalos sin mezclar del todo, formando bolas grandes (tamaño nuez grande o pelota de golf), de forma que se vean zonas claras y oscuras

- Forra la base de la cesta o bandeja de la airfryer con papel de horno
- Coloca las bolas de masa separadas entre sí y aplástalas ligeramente con la mano o el fondo de un vaso
- Corona cada cookie con algún trocito extra de speculoos, chip de *chocolate* o toffee si quieres un acabado más vistoso
- Cocina en la airfryer a 160–170 ºC durante 8–10 minutos, según el tamaño de las cookies y tu modelo, hasta que los bordes estén dorados y el centro aún se vea algo blando
- Deja reposar las cookies dentro de la airfryer abierta o sobre la bandeja 5 minutos para que se asienten antes de manipularlas
- Pasa las cookies marmoladas a una rejilla para que se enfríen por completo

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cookies-marmoladas-con-mantequilla-tostada