

Galletas de Caramelo Salado y Pepitas de Chocolate



Ingredientes

Azúcar: 50 Gramos

Bicarbonato De Sodio: 1/2 cdta

Extracto de vainilla: 1 cdta

Huevo grande: 1 unidad

Mantequilla sin sal: 175 Gramos

Pepitas de caramelo salado: 90 Gramos

Salsa de caramelo o dulce de leche: 30 mililitros

Azúcar moreno: 200 Gramos

Copos de avena: 25 Gramos

Harina: 225 Gramos

Maicena: 7.5 Gramos

Pepitas de chocolate: 180 Gramos

Sal marina en escamas: 1/2 cdta

Preparación de la Receta

- Precalentar el horno a 190° C y forrar 2 bandejas para hornear con papel vegetal.
- Fundir la *mantequilla* a fuego alto en una *cacerola* hasta que la espuma desaparezca y se formen unos trozos marrones en el fondo, de 3 a 4 minutos
- Echar el azúcar marrón y blanquilla en un bol grande y añadir la *mantequilla* (incluidos los trozos marrones)
- Mezclar bien
- Añadir la salsa de caramelo (o dulce de leche)
- Incorporar el *huevo* y la *vainilla* seguidos de la *harina*, la *avena*, la *maicena*, el bicarbonato de sodio y ½ cucharadita de sal
- Mezclar hasta que estén bien combinados y agregar las pepitas de **chocolate** y de caramelo salado
- Poner bolitas de masa raciones en las bandejas para hornear dejando 5 cm entre ellas
- Aplastar con la palma de la mano y espolvorear ligeramente con sal marina.
- Hornear durante 8 a 10 minutos.
- A 190° C sacar y dar a cada bandeja un golpe seco para que las galletas queden tiernas por dentro.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/galletas-de-caramelo-salado-y-pepitas-de-chocolate>