

# Galletas de chocochips con frapé de café

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Frapé de café

**Cafe Instantaneo:** 12 g

**Esencia De Vainilla:** 5 cc

**Azucar:** 100 grs.

**Caramelo liquido:** 160 g

**Leche:** 200 cc

**Crema:** 200 Ml.

**Hielo:** A gusto

### Galletas de avena con mora azul

**Bicarbonato De Sodio:** 1/2 cdita.

**Leche:** 30 cc

**Sal:** 1 cdita.

**Huevos:** 120 grs.

**Azúcar mascabado:** 480 g

**Polvo para hornear:** 1 cditas.

**Mora azul:** 120 Cantidad deseada

**Arándanos Secos:** 120 g

**Chocolate blanco:** 250 grs.

**Harina:** 360 grs.

**Esencia De Vainilla:** 2 cditas.

**Avena:** 300 g

**Mantequilla:** 240 grs.

### Galletas de chocolate con nueces

**Chocolate amargo:** 290 g

**Azucar:** 150 grs.

**Huevos:** 3 Unidades

**Polvo para hornear:** 5 grs.

**Nueces molidas:** 250 g

**Harina:** 20 grs.

**Chispas de chocolate:** 125 g

**Mantequilla:** 50 grs.

### Galletas de macadamia

**Bicarbonato De Sodio:** 1/2 cdita.

**Azúcar en grano:** 30 g

**Nueces de Macadamia:** 100 grs.

**Azúcar invertida:** 35 grs.

**Chocolate blanco:** 150 grs.

**Azúcar mascabado:** 100 g

**Yema de huevo:** 1 Unidad

**Mantequilla:** 245 grs.

**Harina:** 380 grs.

**Azúcar refinada:** 30 g

**Sal:** Una pizca

## Preparación de la Receta

### Galletas de macadamia

- En un recipiente coloque la *mantequilla* a temperatura ambiente y azúcar mascabado, mezcle con una espátula, luego incorpore azúcar en grano y azúcar refinada, mezcle, agregue azúcar invertida, mezcle nuevamente, añada la yema, bicarbonato de sodio y sal, mezcle, incorpore las nueces de *macadamia* sin sal y picadas groseramente, mezcle, agregue la *harina* de a poco mientras sigue mezclando, por ultimo incorpore el *chocolate* picado, mezcle con las manos.

### Galletas de avena con mora azul

- En un recipiente coloque la *mantequilla* a temperatura ambiente y azúcar mascabado, mezcle con una espátula, incorpore *huevo*, polvo para hornear, bicarbonato de sodio, esencia de vainilla, sal, *avena*, mezcle, agregue leche, chispas de *chocolate* blanco, mora azul y *arándanos*, mezcle y por ultimo incorpore de a poco la *harina* mezcle con las manos.

### Galletas de chocolate con nueces

- En el bowl de la batidora coloque los huevos junto con el azúcar y bata hasta esponjar.
- Funda el *chocolate* a baño María, luego incorpore la *mantequilla* a temperatura ambiente y mezcle hasta unir ambos ingredientes.
- Incorpore al *chocolate* fundido los huevos esponjados, mezcle, agregue las nueces picadas groseramente, *harina*, polvo para hornear y las chispas de *chocolate*, mezcle.

### Frapé de café

- En el vaso de una licuadora coloque hielo, leche, *crema*, azúcar, **café**, caramelo líquido y esencia de vainilla, licue.

### Armado

- Para el armado de las galletas de *chocolate* con nueces, en una placa con papel encerado forme las galletas tomando con una cuchara pequeñas porciones de la masa. Deje bastante espacio entre cada galleta. Cocine en horno precalentado a 180°C durante aproximadamente 15 minutos.
- Del mismo modo arme las galletas de *avena* con mora y galletas de *macadamia*.

## Presentación

- Sirva las galletas en una fuente y acompañe con frapé de *café*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/galletas-de-chocochips-con-frape-de-cafe>