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-chococchips-con-frape-de-cafe