Galletas de Triple Chocolate y Macadama



Ingredientes

Azucar: 170 grs
Chocolate blanco: 60 grs
Huevos: 2 Unidades
Mantequilla: 115 grs
Polvo de hornear: 2 grs
Chocolate amargo: 60 grs
Chocolate con leche: 60 grs
Harina: 230 grs
Nuez de macadamia: 60 grs

Preparación de la Receta

- Acremar *mantequilla* con azúcar.
- Agregar los huevos.
- Mezclar la *harina*, el polvo para hornear, la nuez y los trozos de **chocolate** e integrar a la mezcla.
- Formar con ayuda de un scoop las galletas sobre la charola y hornear a 170 °C por 15 minutos aproximadamente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/galletas-de-triple-chocolate-y-macadama