

Galletas de Triple Chocolate

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Azúcar mascabo: 225 Gramos

Chocolate: 225 Gramos

Harina: 155 Gramos

Nibs de cacao: 50 Gramos

Chips de Chocolate: 100 Gramos

Huevos: 2 Unidades

Manteca: 110 Gramos

Sal: 1 Pizca

Preparación de la Receta

- A baño maría fundir **chocolate** y *manteca*.
- Batir azúcar mascabo y huevos hasta espumar.
- Incorporar al batido *harina* y mezclar
- Añadir el *chocolate* fundido y revolver hasta integrar
- Incorporar nibs de cacao, chips de *chocolate* y llevar a heladera hasta que tome consistencia
- Con cuchara de helado tomar porciones de masa y llevar a bandeja con papel antiadherente
- Aplastar cada porción con algo de peso y papel separador hasta dar la forma deseada y agregar chips de *chocolate* por encima
- Cocinar en horno a 180° C por 10 minutos.

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