Galletitas Arrugadas

Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Crema de chocolate

Chocolate semi amargo: 200 Gramos
Crema de leche: 250 Gramos

Crema de chocolate blanco

Chocolate blanco: 300 Gramos
Crema de leche: 100 c.c.

Masa

Bicarbonato De Sodio: 1/2 cdita.
Azucar: 300 Gramos
Chocolate: 300 Gramos
Huevo: 1 unidad
Mantequilla: 200 Gramos
Sal: c/n A gusto
Azúcar Negra: 50 Gramos
Harina 0000: 300 Gramos
Esencia De Vainilla: c/n A gusto
Agua: 2 cdas.

Preparación de la Receta

GALLETITAS

- Precalentar el horno a 180° C
- Mezclar *mantequilla* pomada, esencia de vainilla, azúcar blanca y azúcar negra hasta cremar
- Agregar el *huevo* y seguir cremando
- Unir la *harina*, el bicarbonato y la pizca de sal y sumar a la preparación
- Agregar las 2 cucharadas de agua y el *chocolate*
- Armar las galletitas parejas sobre una lámina enmantequillada

- Llevar al horno por unos 7 minutos y retirar para darle golpes secos a la lámina logrando que se expandan
- Hornear 5 minutos más

CREMAS DE CHOCOLATE BLANCO/NEGRO

- Colocar en una olla al fuego crema de leche hasta *hervir*.
- Volcar sobre el *chocolate* picado y dejar derretir.
- Mezclar una vez que tome temperatura ambiente y llevar a la nevera.

Para armar

- Untar cada galletita y formar los alfajores.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/galletitas-arrugadas