

Galletitas de fécula de maíz, avena y chocolate

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Cookies de avena y chips de chocolate

Azucar rubio: 1 y 1/2 Taza

Chips de chocolate negro: 2 Taza

Sal: Una pizca

Manteca: 250 grs.

Huevo: 2 Unidad

Harina 0000: 1 y 1/2 Taza

Avena: 260 g

Esencia De Vainilla: 2 cdita.

Cookies re-chocolatosas

Azucar: 100 grs.

Chips de chocolate blanco extra para decorar: Cantidad necesaria

Polvo para hornear: 10 grs.

Harina 000: 190 g

Huevos: 3 Unidades

Manteca: 100 grs.

Cacao Amargo: 30 grs.

Chocolate cobertura semi amargo: 300 g

Galletitas de fécula de maíz

Fecula De Maiz: 1 y 1/2 Taza

Azucar: 1 y 1/2 Taza

Manteca: 240 grs.

Huevos: 4 Unidades

Polvo para hornear: 2 cdita.

Harina: 1/2 k

Preparación de la Receta

Para las Galletitas de fécula de maíz :

- Mezclar los ingredientes secos. Hacer una corona y agregar la *manteca* cortada en cubitos, y por ultimo los huevos batidos.
- Unir todos los ingredientes y formar una masa quebrada.
- Estirar la masa no muy fina, cortar con cortantes diferentes de galletitas.
- Luego colocar en una placa para horno y cocinar por 7 minutos en horno fuerte.

Para las Cookies de avena y chips de chocolate :

- Batir la *manteca*, el azúcar, el *huevo* y la esencia de vainilla en un bowl hasta que la preparación este cremosa. Luego incorporarle, la **avena** y los chip de **chocolate**.
- Con las manos enharinadas, hacer bolitas y colocarlas en placas enmantecadas y enharinadas.
- Cocinar por 12 minutos en horno moderado.
- Dejar enfriar en la misma placa y luego retirarlas para que no se rompan.

Para las cookies re-chocolatosas :

- Batir la *manteca* con el azúcar hasta formar una *crema*.
- Incorporar los huevos de a uno y seguir batiendo
- Agregar el *chocolate* derretido y frió, mezclar y por ultimo añadir la *harina* tamizada con el polvo de hornear y el cacao amargo.
- Colocar la mezcla dentro de una manga con pico liso de grande.
- Formar las cookies sobre una placa enmantecada y enharinada.
- Colocar chip de *chocolate* blanco en la superficie.
- Llevar al horno precalentado, moderado. Cocinar durante 15 minutos.
- Retirar y dejar enfriar antes de sacarlas de la placa.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/galletitas-de-fecula-de-maiz-avena-y-chocolate>