elGourmet

Garabatos de Chocolate y Cacahuate

Ingredientes

Azucar: 75 grs
Harina: 360 grs
Huevos: 1 Unidad
Mantequilla: 195 grs

Relleno

Cacahuates picados: 150 grs
Ganache de chocolate: 200 grs
Crema de cacahuate: 40 grs

Preparación de la Receta

Procedimiento

- Acremar la *mantequilla* con el azúcar.
- Agregar el *huevo* y mezclar.
- Incorporar la *harina* y amasar.
- Extender, cortar en círculos y colocar en una charola.
- Hornear a 180° C por 12 minutos aproximadamente.
- Dejar enfriar.

Relleno

- Mezclar la *crema* de **cacahuate** con la ganache de **chocolate** y rellenar las galletas formando un sándwich.
- Colocar un poco de ganache en la parte superior de cada galleta y terminar con cacahuates picados.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/garabatos-de-chocolate-y-cacahuate