

# Mordiscos de avellanas y sables bicolores

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Mordiscos de avellanas

**Huevos:** 30 grs.

**Harina:** 30 grs.

**Chocolate semi amargo:** 220 g

**Avellanas tostadas:** 200 grs.

**Azucar:** 100 grs.

**Chips de Chocolate:** 200 g

**Esencia De Vainilla:** 1 cdas.

**Manteca pomada:** 1 cda.

### Sables bicolores con avellanas

**Masa sablee de vainilla:** 500 g

**Huevos:** 2 Unidades

**Manteca pomada:** 160 grs.

**Azucar impalpable:** 70 grs.

**Harina:** 200 grs.

**Sal fina:** Una pizca

**Avellanas tostadas:** 100 grs.

**Cacao Amargo:** 20 grs.

## Preparación de la Receta

### Mordiscos de avellanas

- Lleve el *chocolate* en un baño de maría, una vez fundido mezcle y agregue la *manteca*, mezcle nuevamente hasta unir ambos ingredientes.
- Coloque en un bowl los huevos junto con azúcar y esencia de vainilla, bata hasta que comience a aumentar el volumen, luego incorpore el *chocolate* fundido, agregue la *harina* y mezcle hasta lograr una preparación homogénea, incorpore los chips y por ultimo las avellanas enteras previamente tostadas y peladas.

## Sables bicolores con avellanas

- Coloque en la batidora la lira, agregue la *manteca* pomada junto con azúcar impalpable, cacao amargo y sal, comience a trabajar a velocidad mínima y luego incorpore los huevos, una vez unidos los ingredientes agregue la *harina*, siga trabajando y por último una vez que los ingredientes estén todos unidos incorpore las avellanas previamente tostadas y peladas.
- Extienda una hoja de papel film y sobre esta vuelque la preparación, envuelva con el film y con las manos moldee un cuadrado de 15cm de lado, reserve en la heladera durante 2 horas.

## Armado

- Tome un molde siliconado y llene las cavidades con la preparación de mordiscos de avellanas. Cocine en horno precalentado a 170°C durante aproximadamente 8 a 10 minutos.
- Estire la masa sablee de vainilla y córtela en cuadrados de 15cm de lado y 8mm de espesor, pincele con yemas batidas y acomode entre los dos cuadrados de sable de vainilla el sablee de *chocolate*, envuelva con papel film y reserve en la heladera durante 1 hora.
- Transcurrido el tiempo de reposo quite el papel film, retire uno de los bordes y corte cuadrados de 2cm de lado formando las galletitas.
- Acomode las galletitas separadas sobre una *plancha* siliconada o una placa enmantecada y cocine en horno precalentado a 170°C durante aproximadamente 10 a 12 minutos.
- Una vez fríos los mordiscos de avellanas desmolde.

## Presentación

- Sirva los mordiscos de avellanas y los sables bicolores con avellanas en una fuente.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/mordiscos-de-avellanas-y-sables-bicolores>