

# Shortbread de Pecanas con Chocolate



## Ingredientes

**Azúcar Glas:** 85 grs

**Extracto de vainilla:** 1 cdita

**Mantequilla:** 225 grs

**Sal:** 1/4 cdita

**Chocolate fundido:** c/n

**Harina:** 290 grs

**Pecanas:** 60 grs

## Preparación de la Receta

- Cremar en batidora la *mantequilla* fría con el azúcar glas. Añadir el extracto de vainilla y seguir batiendo hasta obtener un cremado homogéneo. Agregar *harina*, sal y nueces pecanas. Seguir batiendo.
- Bajar a un papel film, cerrar bien y dejar reposar en heladera no menos de 1 hora.
- Estirar en mesada con un poco de *harina*, cortar con cortantes de la forma deseada. Disponer las galletitas en una placa limpia. Hornear a 180 °C durante 12 a 15 minutos. Dejar enfriar.
- Decorar bañando una mitad de la galletita en **chocolate** y espolvoreando con las pecanas picadas.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/shortbread-de-pecanas-con-chocolate>