Galletas de chocolate y té verde

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Irene Delafú

Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 100 g de chocolate negro
- 200 g de chocolate blanco
- 2 huevos
- 400 g de harina de trigo
- 200 g de azúcar
- 300 g de mantequilla
- 2 cucharaditas de té verde en polvo

Preparación:

Paso 1

Precalentar el horno a 180º C. Poner en un cuenco 150 g de mantequilla con 100 g de azúcar y batir hasta conseguir una mezcla homogénea. Añadir 1 huevo, 2 cucharadas de té verde y 200 g de harina; mezclar. Extender la masa con un rodillo y cortar en círculos. Reservar. Derretir el chocolate negro. Poner en un cuenco 150 g de mantequilla con 100 g de azúcar y batir. Añadir 1 huevo, el chocolate derretido y 200 g de harina y mezclar bien. Extender la masa y cortar en círculos. Reservar. En el microondas, derretir el chocolate blanco. Hornear las galletas de chocolate y las de té 15 min; enfriar. Extender una capa de chocolate blanco sobre las galletas de chocolate y poner encima las de té.