GALLETAS RELLENAS DE CHOCOLATE

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

Creador: *Juan Neira Dura*

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Muy económico

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 250 GR de HARINA
- 150 GR de MANTEQUILLA
- 20 GR de ALMENDRA MOLIDA
- 1 YEMA de HUEVO
- 1 CUCHARADA de AZUCAR VAINILLADA
- 80 GR de AZUCAR
- 200 GR de CHOCOLATE DE COBERTURA
- 2 CUCHARADAS de NATA PARA MONTAR
- 1 SAL

Preparación:

Paso 1

TAMIZA LA HARINA CON UNA PIZCA DE SAL , AGREGA LA ALMENDRA EL AZUCAR, EL AZUCAR VAINILLADO Y LA MANTEQUILLA ABLANDADA AMASA AGREGA LA YEMA Y VUELVE A MASAR, TAPA Y DEJA 1 HORA EN LA NEVERA

Paso 2

EXTIENDE LA MASA EN UNA LAMINA DE 5 MM DE GROSOR, CORTALA CON UN CORTA PASTA REDONDO Y DEJALAS 15 MINUTOS EN LA NEVERA , DISPONLAS EN LA PLACA FORRADA CON PAPEL SULFURIZADO

Paso 3

PRECALIENTA EL HORNO A 180 º PINCHA LA SUPERFICIE DE LAS GALLETAS, HORNEALAS 10 MINUTOS Y DEJALAS ENFRIAR

Paso 4

FUNDE EL CHOCOLATE AL BAÑO MARIA CON LA NATA Y DEJA TEMPLAR , REPARTE ESTA MEZCLA SOBRE LA MITAD DE LAS GALLETAS Y CUBRELAS CON LA OTRA MITAD TRUCO PARA QUE LAS GALLETAS QUEDEN BRILLANTES PINCELALAS CON YEMA DE HUEVO DILUIDA CON LECHE