

# Cookies avellana

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Galletas · Procedencia: Mesacamilla · Raciones / personas: 45 · Autor: Yerala

## INGREDIENTES

0

|           |                         |
|-----------|-------------------------|
| 230 gr    | Chocolate Negro         |
| 3         | Huevos                  |
| 1 sobre/s | Vainilla — azucarada    |
| 200 gr    | Azúcar                  |
| 130 gr    | Mantequilla — ablandada |
|           | Sal                     |
|           | Cardamomo               |
|           | Canela molida           |
|           | Anís                    |
|           | Levadura                |
| 210 gr    | Harina repostería       |
| 100 gr    | Avellanas — picadas.    |

## ELABORACIÓN

Precaliente el horno a 180°C. Forre una bandeja para el horno con papel vegetal. Trocee el chocolate. Fúndalo en un cazo al baño María y resérvelo. Mezcle la harina con la levadura, la canela, el cardamomo y el anís. Bata la mantequilla ablandada hasta que esté cremosa. Despacio, agregue los dos tipos de azúcar y los huevos, uno a uno. Incorpore el chocolate fundido frío y poco a poco la mezcla de harina; remueva hasta obtener una pasta bien fina. Forme bolas de pasta y deposítelas cada 5 cm sobre la bandeja preparada. Espolvoree las galletas con la avellana picada y hornéelas a temperatura media 12 minutos.El proceso.... Los ingredientes, falta la canela (el anís no se lo puse), y Batiendo la mantequilla con el azúcar. >Mezclando con el chocolate fundido y Con el chocolate incorporado. >Añadiendo la mezcla de harina y especias, incorporándola con movimientos envolventes. >Aquí añadí unas perlitas de choco.... (la receta no las incluye).

Montoncitos de masa espolvoreados con avellana >Subiendo en el horno. Y cookie abierta.> >

MAVILLUM