

Cookies avellana

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos |
Dificultad:

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.> >