

- Tazas de galleta -



INGREDIENTES

PARA LAS GALLETAS:

1/2 TAZA DE MANTEQUILLA A TEMPERATURA AMBIENTE

UNA PIZCA DE SAL

1/2 TAZA DE AZÚCAR MASCABADO

1/2 TAZA DE AZÚCAR REFINADA

2 CUCHARADAS DE CACAO POSTRELICIOSO

UNA PIEZA DE HUEVO

2 TAZAS DE HARINA

1/4 DE TAZA DE MANTEQUILLA DERRETIDA PARA ENGRASAR EL MOLDE

3/4 TAZA DE CHOCOLATE OSCURO

UN MOLDE PARA GALLETAS CON FORMA DE VASO

PARA EL RELLENO:

UNA TAZA DE CHOCOLATE OSCURO

UNA TAZA DE CREMA

UNA CUCHARADA DE CAFE SOLUBLE

UNA TAZA DE LECHE

CREMA BATIDA AL GUSTO

BASTONES DE CARAMELO (OPCIONAL)

PROCEDIMIENTO

1. EN UN TAZÓN ACREMA LA MANTEQUILLA CON UNA BATIDORA ELÉCTRICA.
2. AÑADE LA SAL, LOS DOS TIPOS DE AZÚCAR Y EL CACAO POSTRELICIOSO, BATE HASTA QUE ESTÉN BIEN INTEGRADOS. TIP POSTRELICIOSO: ANTES DE USAR LA BATIDORA, PRIMERO REVUELVE LOS INGREDIENTES SUAVEMENTE CON UNA ESPÁTULA DE MANERA ENVOLVENTE PARA EVITAR QUE SE DISPERSEN EN EL AIRE.
3. AGREGA LA PIEZA DE HUEVO Y CONTINÚA BATIENDO HASTA INTEGRARLO BIEN.
4. AÑADE LA HARINA Y CON UNA ESPÁTULA, O CON TUS MANOS LIMPIAS, INTÉGRALA HASTA FORMAR UNA MASA UNIFORME.
5. ENGRASA TU MOLDE DE GALLETAS CON LA MANTEQUILLA DERRETIDA Y EXTIENDE LA MASA CON TUS MANOS. CONGELA DURANTE 30 MIN.
6. PRECALIENTA EL HORNO A 180 °C.
7. SI LA MASA SOBRESALE DEL MOLDE CORTA EL EXCESO Y HORNEA A 180 °C POR 15 MIN APROX.
- 8.

MIENTRAS TANTO, DERRITE $\frac{1}{4}$ DE TAZA DE CHOCOLATE EN EL MICROONDAS EN INTERVALOS DE 30 SEGUNDOS, RECUERDA REVOLVER ENTRE CADA INTERVALO. SOBRE UNA BANDEJA CON PAPEL ENCERADO DIBUJA LAS ASAS DE LA TAZA Y ESPERA A QUE SE ENDUREZCAN, PUEDES REFRIGERARLAS POR 15 MIN.

9. ESPERA A QUE LAS GALLETAS SE ENFRÍEN (APROX. 45 MIN) Y DESMOLDA.
10. DERRITE EL RESTO DEL CHOCOLATE Y ÚSALO PARA CUBRIR EL INTERIOR DE LAS TAZAS, ASÍ EL RELLENO NO LAS ABLANDARÁ.
11. PON UNAS GOTAS DE CHOCOLATE EN LOS EXTREMOS DE LAS ASAS Y PÉGALAS A LAS TAZAS.

PARA EL RELLENO:

1. EN UN TAZÓN, APTO PARA MICROONDAS, VIERTES EL CHOCOLATE, LA CREMA Y EL CAFÉ. DERRÍTELO EN EL MICROONDAS EN INTERVALOS DE 10 SEGUNDOS, HASTA QUE TODOS LOS INGREDIENTES ESTÉN DISUELTOS.
2. AGREGA LA LECHE POCO A POCO MIENTRAS BATES PARA INTEGRAR LA MEZCLA.
3. VIERTES EL RELLENO EN LAS TAZAS.
- 4.

DECORA CON CREMA BATIDA AL GUSTO Y BASTONES DE CAMELO.