



## Galletas de mantequilla avellanada y chocolate

Chocolate, Galletas

### Ingredientes

- 285 gramos (1  $\frac{1}{4}$  taza) de mantequilla (preferiblemente sin sal)
- 350 gramos (1  $\frac{3}{4}$  taza) de azúcar
- 2 huevos
- 1 cucharadita de vainilla
- 345 gramos (2  $\frac{3}{4}$  tazas) de harina de trigo para todo uso
- 1 cucharadita de sal
- 2 cucharaditas de bicarbonato sódico
- 170 gramos de chocolate oscuro, cortado en cuadritos
- Opcional: sal gruesa para usar como topping

### Preparación

- Poner la mantequilla en una olla o cacerola mediana para avellanar. Llevar a la cocina a fuego medio y dejar cocinar hasta que desprenda un olor a nueces tostadas y se vea un color amarillo más oscuro. Es normal que salga un poco de espuma blanca o algunos residuos marrones. Pasar esta mezcla por un colador para retirar los residuos y dejar que tome temperatura ambiente.
- Cuando la mantequilla se haya enfriado, colocar en un bol apto para batidora junto con el azúcar, los huevos y la vainilla, y batir por aproximadamente 3 minutos a velocidad media - alta.
- Agregar todos los ingredientes secos (harina, bicarbonato y sal) y batir a velocidad baja hasta incorporar. Por último, agregar el chocolate y batir hasta distribuir por toda la mezcla.
- Envolver la masa en film transparente de cocina y llevar al congelador por 20-30 minutos.
- Precalentar el horno a 180 grados centígrados. Preparar una bandeja apta para horno con papel de horno o un mat de silicon.
- Hacer bolitas con la masa de galletas y colocarlas en la bandeja previamente preparada. Separar al menos 5 cm entre ellas porque se van a expandir en el horno.
- Hornear una bandeja a la vez por 10-13 minutos, hasta que los bordes se hayan dorado y la superficie se vea cocinada. Si es posible, mantener las bolitas de masa cruda en la nevera mientras las otras se hornean.
- Dejar enfriar en la bandeja caliente por 5 minutos, transferir a una rejilla de enfriado y servir. Mantener a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Si se quiere, puede agregarse sal gruesa al gusto encima de las galletas en cuanto salgan del horno para darle una combinación de sabores más rica y diferente.

Más información en <https://annaspasteleria.com/p/17421>