



## Pizookie (galleta de chocolate chips gigante rellena de dulce de leche)

Caramelo, Chocolate, Dulce de leche

### Ingredientes

- 226 gramos (1 taza) de mantequilla sin sal
- 325 gramos (1 1/2 tazas + 2 cucharadas) de azúcar
- 2 huevos
- 375 gramos de harina de trigo para todo uso
- 2 cucharaditas de polvo de hornear o levadura química
- 1 cucharadita de bicarbonato sódico
- 1 cucharada de extracto de vainilla
- 2 cucharaditas de canela molida
- 250 gramos de chocolate oscuro, cortado en cubos pequeños
- 300 gramos de dulce de leche

### Preparación

- Preparar el molde que se vaya a usar para hornear la galleta con spray antiadherente o papel de horno. Yo usé un sartén de hierro de 22 centímetros de diámetro y la serví desde ahí mismo, por lo que solo usé spray antiadherente. Si se quiere hacer de esta forma debe tenerse cuidado en que el sartén que se vaya a usar no tenga partes plásticas que se puedan derretir en el horno. Si se prefiere, puede hacerse en un molde para hornear tortas de este tamaño (yo recomiendo uno desmontable, si no se tiene uno desmontable debe cubrirse con papel de horno el molde que se vaya a usar para que no se pegue la galleta).
- Colocar en un bowl la mantequilla y el azúcar y mezclar con la batidora en máxima velocidad hasta que se torne de un color amarillo muy claro y se vea cremoso y homogéneo. En mi batidora KitchenAid yo hice esto con las varillas y con velocidad 8.
- Reducir a velocidad media y añadir uno a uno los huevos, esperando que se incorporen bien en cada adición. En mi batidora KitchenAid yo hice esto cambiando al escudo para remover y con velocidad 4.
- Reducir la velocidad al mínimo y agregar la harina, la sal, el polvo de hornear, la soda, la vainilla, la canela y el chocolate picado. Aumentar a velocidad media (5 en la batidora KitchenAid) y mezclar por 2 minutos hasta que todo se haya incorporado bien.
- Tapar el bowl y dejar refrigerar la mezcla por 1 hora. (Este paso es opcional, no hace ninguna diferencia con respecto al sabor de la galleta, pero si hace una gran diferencia en su aspecto)

- Precalentar el horno a 170°C.
- Dividir la masa de galletas a la mitad. Distribuir la primera mitad de la masa en el fondo del molde con las manos, asegurándose de que quede una capa uniforme y que cubra todo el fondo. Colocar encima de esta masa el dulce de leche y distribuir por la superficie, dejando un espacio de un dedo en los bordes. Estirar la masa restante y colocar encima del dulce de leche, tapándolo todo.
- Llevar al horno precalentado por 30-40 minutos, hasta que la galleta se haya dorado en la superficie y que al insertar un palillo este salga seco.
- Dejar enfriar por 20 minutos y servir (queda delicioso con helado de vainilla!)
- Mantener en un lugar fresco y seco.

Más información en <https://annaspasteleria.com/p/809>