



Cookie cups (shots de galleta) con Nutella!

Por tipo de receta, Galletas, Por sabores

Ingredientes

- 188 g (1 1/2 taza) de harina todo uso
- 2 g (1/2 cucharadita) de sal
- 2 g (1/2 cucharadita) de bicarbonato o soda para hornear
- 1 g (1/4 cucharadita) de canela en polvo
- 113 g (1/2 taza) de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente
- 150 g (3/4 taza) de azúcar
- 1 huevo, a temperatura ambiente
- 1 tsp de extracto de vainilla
- 1 taza de gotas de chocolate
- 1 taza de Nutella (se puede sustituir por el relleno de preferencia)

Preparación

- Precalentar el horno a 170 °C. Asegurarse de tener limpias y a la mano dos bandejas para hornear mini cupcakes.
- En un bowl mediano, mezclar la harina, la sal, la canela y el bicarbonato para hornear. Apartar.
- En un bowl grande apto para batidora, mezclar la mantequilla y el azúcar hasta que se vean ligeros y cremosos (aproximadamente 3-4 minutos). Añadir el huevo y la vainilla y batir hasta que se incorporen.
- Agregar a la mezcla anterior de forma gradual los ingredientes secos medidos y apartados anteriormente. Cuando todo se haya mezclado bien, agregar las gotas de chocolate y batir hasta que se hayan distribuido por toda la preparación.
- Hacer bolitas de masa y colocarlas en los huequitos de la bandeja para mini cupcakes (yo pesé mis bolitas de 35 gramos cada una, y creo que hubiese podido hacerlas un poco más pequeñas, habrían quedado bien y habría obtenido más cookie cups - Leer la nota al final si sus cookie cups quedan un poco más grandes de lo que debían y no se cocinan bien). Con la ayuda de los dedos hundir la masa en el centro hasta darle forma de vasito.
- Hornear por 10-12 minutos o hasta que se vean de un color marron claro. (Es normal si la masa vuelve a crecer y quita el hundido que habíamos hecho para hacer la forma de vasito antes de llevarlas al horno; si esto pasa, usar una cuchara medidora o un vaso de Shot para dar de nuevo la forma mientras aún está caliente, yo usé una cuchara medidora redondita porque era lo que tenía a la mano). Dejar enfriar completamente antes de remover de la bandeja.
- Colocar la Nutella en una manga pastelera con la boquilla de preferencia y rellenar las galletas. También se pueden rellenar con una cuchara sin necesidad de usar la manga pastelera. Servir!
- Notas: *Si sus cookie cups quedan más grandes de lo que debían (esto me pasó la primera vez que los hice) y se cocinan por arriba pero luego se dan cuenta que por debajo aun les falta cocinar,

sáquenlos de la bandeja y pónganlos boca abajo en un plato o bandeja plana (es decir, con la parte de abajo hacia arriba y viceversa) y llévenlos al horno de esa forma por 3-5 minutos adicionales para que se terminen de cocinar uniformemente., hasta que se vean dorados.

Más información en <https://annaspasteleria.com/p/411>