

RECETITAS



La tía de Carola me dio su receta secreta de galletitas de chocolate, pero me dijo que como era un secreto ella me la daba toda desordenada y yo la tenía que ordenar para hacer, si te animas a ayudarme a ordenarla ni bien termine con la ayuda de mamá la preparo y te convido.

INGREDIENTES:

- 100 grs. de harina común
- 1/2 cucharadita de levadura en polvo
- 15 grs. de cacao en polvo
- 50 grs. de margarina
- 50 grs. de azúcar
- 1 cucharada de almíbar

Para el relleno:

- 25 grs. de chocolate sin leche
- 1 1/2 cucharadas de agua
- 50 grs. de azúcar cernida

Paso N° ____ Añadí la mitad de la harina y el cacao y mezcla hasta que esté suave.

Paso N° ____ Pone la pasta sobre una superficie y amasa con el resto de la harina. Extiende la pasta delgada sobre una superficie muy ligeramente enharinada. Corta en rectángulos de unos 1.5 cm. de ancho por 6 cm. de largo. Con mucho cuidado colócalos con una espátula sobre una fuente de horno, bien enmantecada.

Paso N° ____ Cerní la harina con la levadura y el cacao. Con la margarina y el azúcar hace una crema hasta que esté ligera y esponjosa y batiendo incorpora el almíbar.

Paso N° ____ Pincha las galletas con un tenedor y mételas al horno, durante 20 minutos hasta que estén doradas. Retíralas y déjalas enfriar

Paso N° ____ Enfría la mezcla hasta que puedas extenderla y úntala sobre la mitad de las galletas, colocando las restantes encima.

Paso N° _____

Pone el chocolate y el agua en una cacerola pequeña, a fuego muy bajo, hasta que el chocolate se haya derretido. Retira del fuego y batiendo, agrega el azúcar glass, hasta tener un glaseado espeso y brillante.
