



### **INGREDIENTES: (Salen unas 20 unidades)**

- 250 gramos de harina de repostería
- 150 gramos de mantequilla a temperatura ambiente
- 80 gramos de azúcar en polvo
- 30 gramos de almendras (opcional)
- 1 pellizco de sal
- 1 huevo (utilizaremos la yema para la masa, y la clara para pintar las galletas)
- Un corta pastas con esa forma de las galletas originales

### Relleno de Chocolate:

- 200 gramos de chocolate fondant
- 30 gramos de nata



### ELABORACION:

#### Elaboración de la masa de las galletas:

1. Poner en el vaso las almendra, y **triturarlas 15 segundos a velocidad 7**, si no han quedado finas, rallar unos segundos más.
2. Echar la harina en el vaso y **tamizar 5 segundos a velocidad 6**.

**3.** Seguidamente incorporar el resto de los ingredientes, el azúcar, la mantequilla, el azúcar glass, y **mezclar 15 segundos a velocidad 6**, terminamos añadiéndole la yema de huevo y **programando 5 segundos a velocidad 6**, bajar los restos de la tapa y las paredes hacía el fondo, y **volver a programar 5 segundos a velocidad 6**. Sacar y reservar la masa.

**4.** Poner la masa en una bolsa de plástico y reservar en la nevera durante una horita aproximadamente.

**5.** Sobre una mesa de trabajo ligeramente espolvoreada con harina , o sobre una lámina de silicona, estirar la masa con la ayuda de un rodillo, dejándola de unos 3 milímetros de grosor (como las que compramos) y cortarla con el corta pastas. Pinchamos los círculos, con un palito de brocheta para hacer los característicos "agujeritos". Las ponemos (opcional) en la nevera sobre papel de hornear y las dejamos reposar unos 15 minutos.

### **Relleno de Chocolate:**

**6.** Echar en el vaso el chocolate a trozos y **rallar 15 segundos a velocidad 7**. Añadir la nata, y **programar 4 minutos a temperatura 37 grados, velocidad 2**. Sacar y dejar enfriar.

**7.** Precalentar el horno unos diez minutos antes a 180 grados con calor arriba y abajo.

**8.** Al sacar las galletas de la nevera ponerlas en la bandeja del horno forrada de papel vegetal (papel de hornear).

**9.** Meter a hornear unos 10 ó 15 minutos hasta verlas doraditas. El tiempo de cocción dependerá como siempre de la potencia de nuestro horno.

**10.** Una vez que sacamos las galletas, dejarlas enfriar un poquito sobre una rejilla, y ya podemos prepararlas con el chocolate que tenemos preparado.

**Nota importante:** Para las personas intolerantes a los frutos secos, sustituir las almendras por la misma cantidad de harina. Las masas de galletas suelen ser pegajosas, para que podamos manejarlas y trabajarlas mejor, se puede colocar la masa para estirarlos entre dos trozos de plástico grande transparente, y así pasaremos el rodillo sobre ella mucho mejor.

**Listas y riquísimas.**

**Estas imágenes aún no son las mías, hasta que las pueda hacer, son de la red, pero no se de quien cada una.**

