



GALLETAS CON CHOCOLATE PARA SAN VALENTÍN

Ingredientes:

- 230g mantequilla sin sal a temperatura ambiente
- 130g de azúcar blanco
- 2 yemas de huevo a temperatura ambiente
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 1/4 cucharadita de sal
- 300 gr de harina de repostería
- Crema de avellanas para untar

Elaboración:

1. Para empezar precalienta el horno a 180°C grados.
2. Bate la mantequilla con unas varillas eléctricas (ha de estar a temperatura ambiente) con el azúcar hasta que queden los dos ingredientes bien mezclados. Si se te ha olvidado sacar la mantequilla de la nevera con antelación, puedes picarla muy pequeña y así conseguirás que pierda temperatura muy rápido.
3. Añade las yemas de huevo, vainilla y sal y mezcla hasta que queden integrados.
4. Tamiza la harina y añádela a la mezcla anterior hasta obtener una masa.
5. Divide la masa en bolas, de unos 30 gr aproximadamente, aplana un poco las galletas con la palma de la mano y con el mango de una cuchara que sea redondeado, dale la forma de corazón en cada bola de masa de galletas.
6. Pon la crema de avellanas en una manga pastelera y rellena el corazón.
7. Hornea durante 15 minutos a 180°C, o hasta que veas qué quedan un poco doradas.
8. Sácalas del horno y deja enfriar totalmente sobre una rejilla.