



GALLETAS CRAQUELADAS DE CHOCOLATE

Ingredientes:

- 200 gr de harina de repostería
 - 2 huevos
 - 100 gr de azúcar
 - ½ cucharada de levadura
 - 1 cucharada de esencia de vainilla
 - 250 gr de chocolate negro especial para fundir
 - 50 gr de mantequilla
 - Azúcar glas
-

Elaboración:

1. Blanqueamos los huevos junto con el azúcar y la vainilla. Han de quedar espumosos y aumentar su volumen.
2. Derretimos la mantequilla y el chocolate en el microondas, hasta que queden totalmente disueltos. El resultado lo añadimos a la mezcla anterior y lo mezclamos.
3. Añadimos la harina y la levadura tamizada a la mezcla anterior. Mezclamos de nuevo.
4. A continuación, metemos la masa obtenida en el congelador unos treinta minutos porque así conseguimos que la masa se endurezca un poco y podamos trabajarla mejor.
5. Precalentamos el horno a 180° y sacamos la masa del congelador.
6. Con ayuda de una cucharada vamos cogiendo trozos de masa más o menos del tamaño de la cuchara. Vamos haciendo bolas con la masa y después las rebozaremos en el azúcar glass que tendremos en un plato hondo.
7. Las ponemos en una bandeja de horno con papel sulfurizado y las distribuimos a cierta distancia unas de otras, para que no se peguen entre ellas a la hora de expandirse.
8. Finalmente las horneamos 10 minutos. Las sacamos del horno y las dejamos enfriar sobre una rejilla.