



GALLETAS RED VELVET RELLENAS DE QUESO

Ingredientes (para 8 galletas XL):

Para la masa

- 85 g mantequilla fundida
- 3 g almidón de maíz
- 1 g bicarbonato
- 1 g levadura en polvo
- 1 g sal
- 100 g azúcar moreno
- 50 g azúcar
- 5 g cacao puro en polvo
- 145 g harina de trigo
- C.s. colorante rojo alimenticio

Para el relleno

- 55 g azúcar glas (= en polvo)
- 30 g mantequilla pomada
- 40 g queso cremoso
- C.s. esencia/aroma de vainilla

Elaboración:

1. Preparar el relleno de queso: mezclar la mantequilla pomada con el azúcar glas con varillas en 2-3 veces hasta que esté cremosa.
2. Incorporar el queso y la vainilla (al gusto) y mezclar lo justo hasta que esté completamente integrado.
3. Dividir la crema en 8 bolitas del mismo tamaño y congelar completamente.



4. Elaborar la masa de cookies: mezclar la mantequilla fundida con los dos azúcares con varillas durante varios minutos hasta que el azúcar esté totalmente incorporado.
 5. Añadir el huevo batido previamente y la vainilla y mezclar lo justo.
 6. Mezclar los ingredientes secos en un bol: harina y cacao tamizados, levadura, bicarbonato y sal.
 7. Cambiar las varillas por la espátula e incorporar la mezcla de sólidos en 3 veces, mezclando delicadamente.
 8. Dividir la masa en 8 partes iguales, bolear y hacer un agujero en el centro (sin llegar a la base de la galleta).
 9. Cuando los centros estén congelados, colocarlos sobre las galletas y encerrarlos completamente con la masa.
 10. Bolear de nuevo y colocarlas bien separadas en una bandeja sobre un tapete de silicona.
 11. Reservar en la nevera un par de horas antes de meter en el horno.
 12. Hornear a 180°C en horno precalentado con calor arriba y abajo unos 15 minutos dependiendo del tamaño.
 13. Sacar del horno y dejar enfriar SIN TOCAR porque son muy frágiles en caliente.
 14. Una vez frías decorar con cobertura de chocolate fundida y un cartucho de papel de horno.
- * Se pueden recortar las galletas recién sacadas del horno con un aro para darles una forma redonda perfecta, pero SIN MOVERLAS.*
- * Si el tiempo de horneado no es suficiente las galletas quedarán demasiado blandas y se romperán.*
- * Las galletas deben estar bien separadas entre sí para que no se toquen durante el horneado*