

Galletas espirales de chocolate, una receta ideal para los pequeños de la casa en su día

Ingredientes

- 1 1/4 de tazas de mantequilla
- 1 1/4 de tazas de azúcar
- 1 huevo
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 3 tazas de harina todo uso
- 3 cucharadas de SAVOY® Cacao en Polvo
- 2 tabletas de SAVOY® Postres 40% de Cacao
- 1 pizca de sal

Instrucciones

Precalienta el horno a 175° C (347° F)

Bate la mantequilla con el azúcar hasta lograr una mezcla cremosa; agrega el huevo, la vainilla y la harina.

Divide la mezcla en dos partes iguales. A una de ellas se le agrega el SAVOY® Cacao en Polvo y las 2 tabletas de SAVOY® Postres 40% de Cacao derretidas. Amasa ambas muy bien. En caso de que esté muy pastosa, agrega un poco más de harina.

Extiende la masa de vainilla en forma de rectángulo y muy fina sobre un papel plástico. Hacer lo mismo con la masa de chocolate SAVOY®. Deben tener el mismo tamaño. Una vez extendidas las dos masas, coloca una encima de la otra con ayuda del papel plástico y retira el papel. Enrolla en forma de espiral y deja reposar en la nevera por 30 min.

Corta las galletas de 1 cm de ancho aproximadamente. Colócalas en un molde y lleva al horno durante 15-20 min. Una vez listas, déjalas enfriar y disfruta de estas deliciosas galletas en este día especial.

Con información de Nestlé