

GALLETAS DE CHOCOLATE



INGREDIENTES

200 GR DE CHOCOLATE PARA POSTRES

100 GR DE AZUCRE

100 GR DE FARIÑA

100 GR DE MANTEIGA

25 GR DE CACAO

2 XEMAS DE OVO



PREPARACIÓN

PASO 1: FUNDIR O CHOCOLATE TROCEADO CA MANTEIGA NO MICROONDAS. MESTURAR A FARIÑA CO AZUCRE E O CACAO; ENGADIR AS XEMAS DE OVO E O CHOCOLATE FUNDIDO. REMEXER ATA QUE QUEDE TODO BEN LIGADO.

PASO 2: DEIXAR NO FRIGORÍFICO 20 MINUTOS. SACALO, FACER UN RULO COA MASA E ENVOLVELA EN PAPEL DE ALUMINIO. METELO DE NOVO NO FRIGORÍFICO OUTROS 20 MINUTOS.

PASO 3: CORTAR EN RODAS DE 1 CM DE GROSOR, COLOCALAS NUNHA BANDEXA DE FORNO E FORNEALAS A LUME MEDIO DURANTE 10 MINUTOS.