



Galletas

Receta de V-ZUG AG



Preparación	30 Min.
Tiempo de cocción	15 Min.
Unidad	12
Aparato	Combair V2000 a partir de 2021

con chocolate y cacahuetes

Galletas

60 g Manteca, suave

75 g Azúcar de caña

1 Huevo

1 Pizca Pulpa de vaina de vainilla

2 Cuchara sopera Mantequilla de cacahuete

100 g Harina blanca

1 Cucharadita Polvos de hornear

1 Cuchara sopera Cacao en polvo

100 g Chocolate negro, picado

50 g Cacahuetes salados, picado

Galletas

Mezcle la mantequilla y el azúcar en un bol con una batidora hasta que la mezcla tenga un color claro. Incorpore el huevo, la vainilla y la mantequilla de cacahuete.

Combine la harina, el cacao y la levadura en polvo, añádalos y mezcle hasta conseguir una masa suave. Añada el chocolate y los cacahuetes en la masa.

Forme 12 bolas del mismo tamaño y colóquelas en una bandeja de horno forrada con papel de hornear, dejando suficiente espacio entre ellas. Aplane las bolas un poco.

Hornear





Precaliente la cámara de cocción a 160 °C con aire caliente.

Hornee las galletas en el estante del medio durante 15 minutos.

Deje que las galletas se enfríen en una rejilla después de hornearlas.

Pasos de cocción

Aire caliente (160 °C)

Espere a que termine el precalentamiento. Introduzca los alimentos.

Aire caliente 160 °C durante 15 Min.

Consejos

Es más fácil dar forma a las bolas de masa con una cuchara de helado.

Accesorios

Bandeja

