

Galletas de chocolate y pistacho



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 2hrs. 0min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 2hrs. 0min , Número de porciones: **15**

Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/galletas-de-chocolate-y-pistacho>

Preparación

para el relleno: Colocar 1/4 taza de azúcar y 1/4 taza agua a fuego lento en una cacerola pequeña, revolviendo hasta que el azúcar se haya disuelto. Reservar. Aparte, ponga las yemas de huevo en un recipiente resistente al calor y ésta sobre una cacerola de agua hirviendo. Batir a mano hasta que las yemas estén calientes al tacto, aproximadamente 2 minutos. Luego, con el batidor, mezclar las yemas a velocidad media y agregarle el jarabe de azúcar preparado anteriormente. Aumentar la velocidad a alta y mezclar hasta que la mezcla esté fría y esponjosa, unos 3 minutos. Reduzca la velocidad a medio y vierta como llovizna en el chocolate derretido. Refrigere hasta que esté firme, aproximadamente 45 minutos. Para hacer galletas: Poner la pasta de pistachos triturados y el resto del azúcar en un recipiente limpio de una batidora eléctrica provista de una pala. Mezclar a velocidad media hasta que quede suave. Incorporar la clara de huevo, la vainilla y la sal. Precaliente el horno a 175°C. Transfiera la masa de las galletas a una manga pastelera equipada con una pequeña punta redonda

Ingredientes

- 1/2 taza/s Azúcar
- 2 Yemas de huevo grandes ligeramente batidas
- 85 gramo/s Chocolate semiamargo derretido y enfriado
- 1 taza/s Pistachos procesados
- 1 unidad/es Clara de huevo grande
- 1/8 cucharadita/s Esencia de vainilla
- 1 cantidad mínima Sal gruesa
- 80 gramo/s Chocolate negro picado
- 1 cucharada/s Manteca vegetal
- 1 puñado/s Pistachos fileteados

Categorías

Cumpleaños, Día Especial, Día de San Valentín, Todo el año, Costosa, Frutas, Lácteos y huevos, Exótica, Ingrediente extra, Para/con niños, Familia, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Postre, Dulces

normal. Arme galletas de 2.5 cm de diámetro sobre una bandeja de horno forrada con papel pergamino. Deje un espacio de 2 cm entre cada una de las galletas. Hornearlas hasta que estén firmes y doradas en los bordes, unos 10 minutos. Trasládelas en el papel pergamino a una rejilla y deje enfriar completamente. Coloque las galletas, los lados de abajo hacia arriba, sobre una rejilla de alambre. Agregue 1 a 1-1/2 cucharaditas del relleno de chocolate en la parte inferior de la mitad de las galletas. Haga un sandwich con las galletas restantes. Congelar 1 hora. Para hacer el glaseado: Derretir el chocolate en un recipiente resistente al calor colocado sobre una cacerola de agua hirviendo a fuego lento, revolviendo de vez en cuando. Retire del fuego. Añadir la manteca y revolver hasta que se mezclen. Dejar enfriar, revolviendo, hasta que la mezcla esté tibia. Cubrir las galletas con el glaseado y adornar con pistachos fileteados. Refrigerar hasta que estén firmes, aproximadamente 5 minutos.

□ **Tip para la receta**

Las galletas pueden ser refrigeradas en un recipiente hermético hasta 3 días.

