Galletas de palta y chocolate

Dificultad: ▫▫▫▫▫

Tiempo de preparación: 30min , Tiempo de cocción: 15min
Tiempo total: 45min , Número de porciones: **12**

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

Autor: Maria

Url: https://srecetas.es/galletas-de-palta-y-chocolate

Preparación

En un procesador de alimentos mezcle la palta, el azúcar, la vainilla y el huevo hasta obtener una masa suave. Tamizar lla harina de coco, la harina común, el bicarbonato y la sal y agregarlos en el procesador de alimentos y mezcle bien. Añadir los chips de chocolate. Obtener una cucharada de la mezcla a la vez y colocarla en el papel pergamino en una bandeja para hornear. Humedezca sus dedos, aplanar las galletas un poco y darle forma de círculos. Cocer en el horno durante 15 minutos. Dejar enfriar. Para la ganache, calentar la crema a fuego lento en una cacerola. Romper el chocolate en pedazos pequeños y colocarlo en un recipiente resistente al calor. Verter la crema caliente sobre el chocolate y dejar que repose durante un tiempo. Agitar vigorosamente hasta que esté suave y cremoso (si todavía hay trozos de chocolate que no se derrita, poner el chocolate en el microondas durante 20 segundos y agitar de nuevo). Agregar el coco rallado y llevar al refrigerador para endurecer antes de usar - unos 15 minutos. Cubrir las galletas ya frías con la ganache. Decorar con frutas y coco, si se desea.

Ingredientes

- 1/2 taza/s Harina de coco (reservar 1 cucharada)
- 1 cucharada/s Harina
- 1 cucharadita/s Bicarbonato de sodio
- 1/4 cucharadita/s Sal
- 1 taza/s Chips de chocolate
- 1 Palta blanda
- 2/3 taza/s Coco
- 1 Huevo
- 1 cucharadita/s Esencia de vainilla
- 1/2 taza/s Coco
- 150 gramo/s Chocolate para taza
- 200 cc. Crema de leche

Categorías

Todo el año, Exótica, Comida para todos los días, Ingrediente extra, Una cocinera experta, Visitas, Postre, Dulces, Agridulce