

Galletas mochaccino



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 15min
Tiempo total: 40min , Número de porciones: **24**

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/galletas-mochaccino>

Preparación

Batir la manteca en un tazón de la batidora de pie en velocidad media-alta hasta que esté suave, aproximadamente 1 minuto. Añadir el azúcar, el cacao, el café espresso, el bicarbonato de sodio, las especias y sal y batir hasta que se mezclen. Agregue las claras de huevo y el yogurt. Disminuya la velocidad de la batidora para revolver y agregar la harina de a 1 taza a la vez - no mezcle demasiado. Cubra el tazón y enfriar en la heladera hasta que tome cuerpo. Mientras tanto, precalentar el horno a 175°C y forrar bandejas para hornear con papel pergamino. Formar bolas con una cucharada y rodarlas por la taza de azúcar. Colocarlas separadas sobre las bandejas. Hornear unos 12 minutos o hasta que los bordes estén firmes. Dejar un poquito más si quiere secar también el centro. Dejar enfriar en la bandeja durante unos minutos antes de transferir a una rejilla para enfriar completamente.

Ingredientes

- 2/3 taza/s Manteca
- 1 taza/s Azúcar negra
- 1 taza/s Azúcar
- 1-1/2 taza/s Cacao
- 2 cucharada/s Café instantáneo
- 2 cucharadita/s Bicarbonato de sodio
- 2 cucharadita/s Canela
- 1/2 cucharadita/s Cardamomo
- 1/2 cucharadita/s Sal
- 4 Claras de huevo
- 1 taza/s Yogurt blanco
- 3 taza/s Harina
- 1 taza/s extra Azúcar

Categorías

Un día normal, Italiana, Todo el año, Económico, Comida para todos los días, Rápida, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Snacks, Dulces, Pan y otros panificados para la casa

