

Polvorones de chocolate



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 25min
Tiempo total: 45min , Número de porciones: 20

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/polvorones-de-chocolate>

Preparación

Batir la manteca con el azúcar hasta que quede cremosa y de un color muy claro. Incorporar el chocolate y seguir batiendo hasta unificar. Tamizar las harinas con el cacao y añadir a la preparación anterior, mezclando con una cuchara de madera, sin trabajar en exceso, sólo hasta integrar. Si la masa está muy blanda, envolverla en papel film y refrigerarla unos 30 minutos, hasta que se torne más firme. Precalear el horno a 160°C. Tomar cucharadas de la mezcla y armar bolitas (con una cuchara de 15cc se forman 20 bolitas). Acomodarlas en una placa para horno con papel manteca, y hornear de 20 a 25 minutos. Una vez cocidas, dejar las galletas sobre la placa durante 5 minutos, para que se endurezcan, luego pasarlas a una rejilla para que terminen de enfriar. Espolvorear azúcar impalpable y servir. Disfrute!



Ingredientes

- 125 gramo/s Manteca blanda
- 45 gramo/s Azúcar
- 25 gramo/s Chocolate negro fundido
- 125 gramo/s Harina de trigo
- 30 gramo/s Harina de arroz
- 10 gramo/s Cacao
- 1 poco Azúcar impalpable

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Pascuas, Día Especial, Día de San Valentín, Todo el año, Económico, Comida para todos los días, Rápida, Visitas, Desayuno