

# *galletas agrietadas*



Ingredientes para 40 unidades:

- 250 gr de chocolate puro Valor
- 50 gr de mantequilla con sal
  - 100 gr de azúcar moreno
  - 2 huevos
  - 210 gr de harina
- 1/2 cucharadita de levadura química
- 1 sobre de azúcar avainillado = 1 cucharada
- azúcar glass para rebozar

# *galletas agrietadas*

## Preparación:

Derretimos el chocolate en el microondas o al baño María. A continuación añadimos la mantequilla, removemos bien hasta que se haya disuelto y reservamos.

En un bol batimos los huevos junto con los dos tipos de azúcar. Añadimos el chocolate y seguimos batiendo. A continuación añadimos la harina y la levadura.

Metemos el bol 1 hora en la nevera.

Con la ayuda de una cucharita de café formamos bolas y rebozamos en azúcar glass.

Colocamos las bolas sobre un papel de hornear y encima de una bandeja de horno.

Horneamos a 180° (yo con aire) durante 10 minutos.

[Con las zarpas en la masa](#)

