

# galletas danesas de chocolate



## Ingredientes:

- 200 gr de mantequilla con sal a temperatura ambiente
- 150 gr de azúcar
- 1 huevo tamaño L
- 300 gr de harina
- 50 gr de cacao en polvo sin azúcar

## Preparación:

En un bol batimos la mantequilla junto con el azúcar. A continuación, añadimos el huevo. Por último, la harina y el cacao.

Entre dos láminas de papel de hornear estiramos la masa un grosor de unos 5 mm.

Refrigeramos mínimo durante 1 hora.

Estampamos y cortamos las galletas a nuestro gusto. Horneamos a 180° (yo con aire), durante 10-12 minutos, dependiendo del tamaño de nuestras galletas.

Déjalas reposar en la bandeja 10 minutos, ya que están muy blanditas, y pasado ese tiempo pásalas a una rejilla.

[Con las zarpas en la masa](#)