

GALLETAS

granos de café



Ingredientes para 34 unidades:

200 gr de mantequilla con sal a temperatura ambiente

150 gr de azúcar

1 huevo de gallina feliz (tamaño M)

30 gr de café instantáneo

320 gr de harina

200 gr de chocolate postres

Preparación:

En un bol batimos la mantequilla junto con el azúcar hasta obtener una masa homogénea.

A continuación, añadimos el huevo y mezclamos de nuevo. Incorporamos el café instantáneo y harina, mezclamos. Pasamos a la mesa de trabajo hasta obtener una masa consistente (si la mantequilla está a temperatura ambiente no es necesario añadir más harina).

Formamos bolitas del tamaño de una nuez, estiramos ligeramente y colocamos en una bandeja de hornear, sobre papel de hornear. Con la ayuda de un palito de madera para brochetas, marcamos por la mitad (como en la foto de arriba). Refrigeramos durante 1 hora.

Precalentamos el horno a 180°. Cuando esté caliente, horneamos las galletas durante 12-15 minutos. Una vez horneadas, dejamos enfriar por completo.

Derretimos el chocolate al baño María o en el microondas. Bañamos la parte superior de las galletas y dejamos secar.

[Con las zarpas en la masa](#)

