la cocina de los golosos



PAN Y BOLLERÍA · VEGETARIANO

Galletas de nata con chispas de chocolate

20min · 10 raciones · 283 kcal

Ingredientes

- **250 ml** de nata para montar (mínimo 35% materia grasa)
- **160 gr** de azúcar de caña ecológico
- **250 gr** de harina de trigo
- Chispas de chocolate

POR RACIÓN

Proteínas	3,6 g
Grasas	12 g
Hidratos	42 g
Fibra	1,3 g

Elaboración

1. Montar la nata hasta que esté bien firme
2. Añadir el azúcar y batir hasta integrar
3. Añadir la harina tamizada previamente y las chispas de chocolate
4. Usar una manga pastelera para hacer las galletas
5. Precalentar el horno a 180° con calor arriba y abajo y colocar la bandeja en la parte superior del horno
6. Hornear unos 20 minutos, hasta verlas doradas
7. Dejar enfriar sobre una rejilla y listas para disfrutar

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos
cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos