la cocina de los golosos



PAN Y BOLLERÍA · VEGETARIANO

Cookie rellena de crema de castañas y chocolate blanco

30min · 6 raciones · 776 kcal

Ingredientes

- **200 gr** mantequilla a temperatura ambiente
- **100 gr** azúcar blanco
- **100 gr** azúcar moreno
- **1** huevo entero y 1 yema
- Media cucharadita sal
- Media cucharadita bicarbonato sódico
- **1 cucharadita** maicena
- **1 cucharadita** polvos de hornear
- Esencia de vainilla
- **320 gr** de harina de trigo todo uso
- **100 gr** pepitas de chocolate

RELLENO

Crema de castañas y chocolate

DECORACIÓN

Castaña asada y chocolate negro

Elaboración

1. En un bol ponemos la mantequilla (que esté a temperatura ambiente) con el azúcar y batimos hasta obtener una masa cremosa
2. Añadimos el huevo con la yema y batimos hasta integrar
3. Cuando tenemos integrado todo añadimos la sal, bicarbonato, maicena, polvos de hornear y la harina, todos ellos tamizados previamente, y batimos hasta integrar
4. Añadimos las pepitas de chocolate
5. Formamos bolas de 100 gr y las rellenamos con la crema de castañas (previamente congelada)
6. Cuando las tenemos formadas las congelamos
7. Una vez congeladas horneamos a 180° calor arriba y abajo unos 30 minutos (horno precalentado previamente)
8. Una vez horneadas las decoramos con chocolate negro y castaña asada y listas para disfrutar

POR RACIÓN **9,8 g** Proteínas **35 g** Grasas **108 g** Hidratos **4,3 g** Fibra

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos

cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos