

Galletas de Navidad de chocolate praliné con coco con magimix

5 min	5 min 12 min	5 min 12 min 17 min	5 min 12 min 17 min 1/10
5 min 12 min 17 min 1/10 7	5 min 12 min 17 min 1/10 7 8	5 min 12 min 17 min 1/10 7 8 17	

5 min 12 min 17 min 1/10 7 8 17

280 gramos de harina
150 gramos de chocolate praliné
150 gramos de mantequilla
100 gramos de azúcar
50 gramos de coco rallado
1 huevo
1 sobre de levadura química

Â»

Colocar el chocolate en el recipiente de la Thermomix y triturar durante 7 segundos a velocidad 7.

Â»

Agregar la mantequilla y programar 3 minutos a 70°C en velocidad 3.

Â»

Añadir el sobre de levadura, el coco rallado, la harina, el azúcar, la sal, el huevo y programar durante 30 segundos a velocidad 4.

Â»

Precalentar el horno a 180°C.

Â»

Extender la masa entre dos hojas de papel de hornear.

Â»

Formar tus pequeños pasteles con un cortador.

Â»

Colocar una hoja de papel de hornear en la bandeja del horno y colocar los pasteles encima.

Â»

Hornear durante 12 minutos.

Al sacarlos del horno, tus pasteles estarán un poco blandos. Se endurecerán al enfriarse