

GALLETAS AMERICANAS

Advanced level

PROCEDIMIENTO

GALLETAS AMERICANAS	1000g
mantequilla sin sal con 82 % de materia grasa	220g
huevos	50 g
agua	60g
DARK CHOCOLATE CHUNKS	400g

Mezcla todos los ingredientes en una batidora planetaria con globo batidor a baja velocidad durante unos 2 minutos (no amases de más), luego añade PEPITA 600 o DARK CHOCOLATE CHUNKS. Divide la masa en bolitas de 40-60 g y luego colócalas en una bandeja para horno y presiónalas ligeramente. Como alternativa, haz cilindros con un diámetro de 4-5 cm, envuélvelos en papel de horno, ponlos a enfriar en la nevera durante aproximadamente 2 horas y luego, córtalos en discos de 1 cm de grosor. Deja bastante espacio entre las galletas en la bandeja (alrededor de 12-15 galletas en una bandeja de 60x40 cm). Hornea durante aproximadamente 15 minutos a 160-170°C en un horno de pisos o durante aproximadamente 15 minutos a 150-160°C en un horno de convección. Como alternativa a PEPITA 600 o DARK CHOCOLATE CHUNKS, utiliza frutas secas, pasas de uva, etc., trozadas. Las galletas americanas deben tener un centro suave y nunca estar completamente secas.