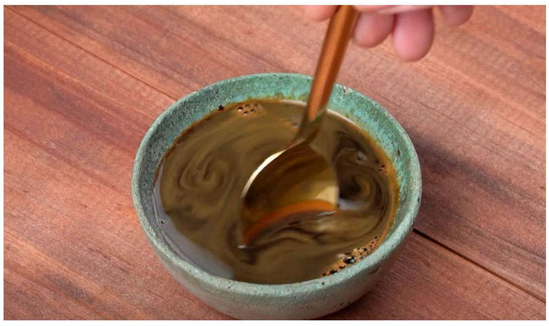
Galletas de café y masmelos

Receta realizada con Colcafé

INGREDIENTES

1 PORCIÓN

- 24 gr de Colcafé Granulado
- 20 ml de agua caliente
- 100 gr de mantequilla blanda sin sal
- 80 gr de azúcar morena
- 50 gr de azúcar granulada
- 1 huevo
- ½ cucharadita de extracto de vainilla
- 200 gr de harina
- 1 pizca de sal
- ½ cucharadita de bicarbonato de sodio
- 70 gr de Chocolate Santander rallado
- Trozos de masmelos

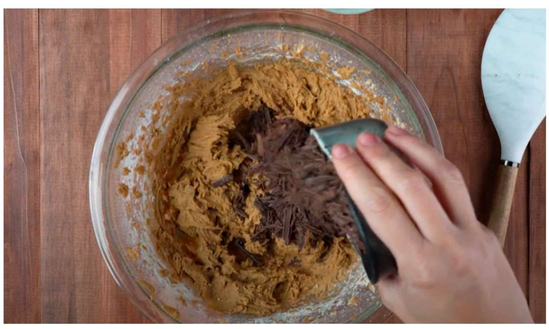


1. Preparar 24 gr de Colcafé Granulado con 20 ml de agua caliente.

2. Mezclar 100 gr de mantequilla blanda sin sal, 80 gr de azúcar morena y 50 gr de azúcar granulada.

3. Agregar 1 huevo, ½ cucharadita de esencia de vainilla y el café preparado a la mezcla anterior e integrar.

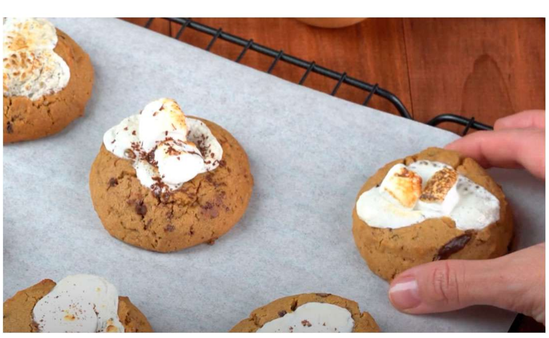
4. Verter 200 gr de harina, 1 pizca de sal y ½ cucharadita de bicarbonato de sodio. Mezclar hasta integrar.



5. Añadir 70 gr de Chocolate Santander previamente rallado y revolver hasta integrar.

6. Formar bolas con la masa y llevar a hornear a 170°C por 5 minutos.

7. Incorporar los trozos de masmelos y hornear por otros 5 minutos más a la misma temperatura.



8. Dejar reposar por 10 minutos y disfrutar de unas ricas galletas de café y masmelos.