

Galletas de chocolate media luna



Ingredientes

- 250 g de harina común
- 150 g de margarina Tulipán
- 150 g de almendras molidas
- 80 g de azúcar glas
- 25 g de cacao en polvo
- 2 huevos medianos
- 50 g de chocolate negro fundido

Pasos



Tamizamos el cacao en polvo y el azúcar glas y los mezclamos bien. Incorporamos las almendras molidas.



Batimos ligeramente los huevos, hacemos un hueco en el centro de la mezcla seca y los vertemos.



Lo mezclamos todo hasta obtener una masa blanda y pegajosa. La amasamos suavemente hasta que sea homogénea.



Le damos una forma de salchicha larga, la envolvemos en film transparente y la dejamos enfriar en la nevera durante 4 horas hasta que tenga una textura consistente.



Cortamos la masa fría en pequeñas porciones y les damos una forma de media luna. Las colocamos en una bandeja de horno forrada y las horneamos durante 10-12 minutos. Las dejamos enfriar en una rejilla.



Derretimos lentamente el chocolate negro y lo rociamos por encima de las galletas. Las dejamos reposar. Las servimos.