

www.lavidaesdulce.net

Feliz día del amor a todos! Es 14 de febrero y hay que celebrar el amor, amor a la familia y a los amigos, también amor a lo que uno hace día a día con tanta entrega y cariño! Es por esto que voy a celebrar este día con estas deliciosas galletas y las voy a compartir con los que mas quiero, mi familia!!!!

Esta receta se ve difícil de hacer, pero no se engañen es muy fácil, se ponen bolitas de masa en moldes de mini muffin y al horno, un vez doradas enterrar un chocolate en cada una de las galletas! Los chocolates que use son los Reeses, yo los encontré en el Jumbo, son deliciosas tacitas de chocolate rellenas con mantequilla de mani.

Una receta muy entretenida, deliciosa, increíble, se deshacen en la boca, para variar un poco y regalar algo entretenido este 14 de febrero!

Tacitas de Galleta con Chocolate de Mantequilla de Mani

Receta para 16 tacitas

1 taza de harina sin polvos de hornear

1/4 cdita. de bicarbonato

1/4 cdita de sal

1 huevo

4 cads. de mantequilla a temperatura ambiente

4 cads. de mantequilla de mani

4 cads. de azúcar

4 cads. de azúcar rubia

1 cdita. de extracto de vainilla

16 chocolates rellenos de mantequilla de mani (tipo Reeses, yo los compre en el Jumbo)

Precalentar el horno a 180 grados, preparar una molde para mini muffins con aceite en spray, reservar.

En un bol mezclar la harina, sal y bicarbonato, reservar.

En otro bol batir la mantequilla con la mantequilla de mani, agregar las dos azúcar y batir bien, luego incorporar el huevo y el extracto de vainilla, batir bien hasta formar una pasta homogénea. Incorporar los ingredientes secos, mezclar bien solo para integrar los ingredientes, no sobrebatir. Formar pelotillas de masa con una cucharada de mezcla, poner las pelotillas sobre el molde, una en cada agujero, yo las hice con una cuchara para helados chica (ver foto).

Llevar al horno de 12 a 14 minutos, hasta que la masa se vea dorada, sacar del horno y poner en el medio de cada tacita un chocolate, presionando con cuidado para enterrar en la galleta formando así una tacita. Dejar enfriar en el molde 30 minutos y luego desmoldar. Se pueden guardar en una caja de lata por 5 días.