

Me tienen mal estas galletas...es que el que este obsesionado con el chocolate como yo no va a poder parar de hacerlas, son verdaderamente increíbles! Por eso el título, el sabor a chocolate es intenso de verdad, las mejores galletas de chocolate que he probado! El secreto está en no hornearlas mucho, y usar un buen chocolate.

Ultra recomendadas, como siempre fáciles y van a impresionar a todo el mundo!!!!

## Galletas Intensas de Chocolate

### Receta

125 grs. de chocolate amargo o semi amargo picado  
150 grs. de harina sin polvos de hornear  
30 grs. de chocolate amargo en polvo  
1 cdita. de bicarbonato  
1/2 cdita. de sal  
125 gras. de mantequilla a temperatura ambiente  
75 grs. de azúcar rubia  
50 grs. de azúcar granulada  
1 cdita. de extracto de vainilla  
1 huevo grande  
350 grs. de chips de chocolate de leche (o chocolate picado)

Precalentar el horno a 170 grados, preparar dos bandejas para galletas con papel mantequilla y aceite en spray, reservar.

Derretir los 125 grs. de chocolate amargo, se hace en el microondas en intervalos de 30 segundos a potencia máxima, cada 30 segundos lo sacamos y revolvemos hasta que esté todo el chocolate derretido.

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

En otro bol batir la mantequilla con las dos azúcar hasta que quede una pasta cremosa, agregar el chocolate derretido. Batir bien e incorporar el huevo y la vainilla, agregar los ingredientes secos, batir solo hasta que se incorporen los ingredientes, no sobrebatir. Incorporar los chips de chocolate con movimientos envolventes.

Con una cuchara para helados poner las galletas en la bandeja preparada, separadas para que no se peguen.

Llevar al horno de 10-14 minutos, al sacarlas del horno dejar en la bandeja 4 minutos y luego transferir a otra bandeja para que se enfríen completamente.