



Galletas Chips de Chocolate con Ambrosella



★★★★★ 3/5 8 votos Añadir a Favoritos

Nada más reconfortante que el olor a galletas homeándose que inunda la casa cuando las preparas. Dale un giro a la clásica receta con un relleno de Ambrosella para más dulzura aún.

PARA: 15 PORCIONES / PREPARACION: 60 MINUTOS / DIFICULTAD: MEDIA

•Premezcla Galletas Chips Chocolate Selecta

•1 huevo

•25 g mantequilla

•25 ml aceite Ambrosella

Cargar carrito

Ver lista de compra

Premezcla Galleta con chips



PREPARACIÓN

01.

Precalentar el horno a 150°C por unos 10 minutos
02.

Enfría el frasco de Ambrosella en el refrigerador durante unos 30 minutos aproximadamente. Luego, sobre una bandeja con papel de horno formar bolitas con la Ambrosella. Llevar al congelador mientras se preparan las galletas.
03.

Preparar la premezcla de Galletas chips de chocolate Selecta siguiendo las indicaciones del envase, en un bowl colocar la premezcla junto al huevo, mantequilla y aceite. Mezclar bien hasta lograr una masa.
04.

Con una cuchara para helados sacar porciones de la masa de galletas y formar una bolita con cada una.
05.

Presionar el centro de cada galleta para colocar la Ambrosella congelada en el centro y cerrar con la masa.
06.

Formar las bolitas de galleta y colocar sobre una bandeja con papel de horno. Dejar unos 7 cm de distancia entre ellas.
07.

Cocinar en horno precalentado a 175°, por unos 15 minutos. Retirar del horno y esperar unos 5 minutos antes de moverla a una rejilla