

Chocolate y galletas

5 recetas exquisitas

DESDE 1952
HARRICK'S[®]
CHOCOLATERÍA Y REPOSTERÍA



Chocolate en galletas espirales con vainilla

Ingredientes

20 g de cacao natural en polvo Costa Rican Cocoa
100 g de mantequilla
150 g de azúcar glass
250 g de harina de trigo
1 huevo
1 cucharadita de vainilla

Preparación

- En un recipiente mezclamos bien la mantequilla a temperatura ambiente y el azúcar glass.
- Añadimos el huevo y la vainilla. Removemos hasta integrar bien todos los ingredientes.
- Añadimos la harina tamizada y amasamos hasta conseguir una bola de masa.
- Dividimos la bola en dos partes iguales. A una de las partes le añadimos el cacao natural en polvo tamizado y amasamos.
- Envolvemos cada bola en plástico transparente y las dejamos enfriar en la nevera al menos durante 20 minutos.
- Vamos a estirar la masa de las dos bolas al mismo tamaño. Sacamos la bola de vainilla y la extendemos sobre una superficie lisa con ayuda de un rodillo. Ponemos una tabla encima (24 cm x 15 cm) y recortamos con un cuchillo la masa sobrante.
- Luego, estiramos con ayuda de un rodillo la bola de cacao y la colocamos sobre la de vainilla y enrollamos ambas masas haciendo un rollo bien ajustado. Envolvemos el rollo en plástico transparente y lo metemos al menos 20 minutos a la nevera.
- Precalentamos el horno a 180°C y forramos una bandeja de horno con papel de hornear.
- Sacamos el rollo de la nevera y cortamos láminas de 1,5 cm de grosor. Las colocamos en la bandeja un poco separadas, aunque no hace falta espaciarlas mucho porque apenas crecerán, ya que no llevan levadura ni bicarbonato.
- Horneamos a 180°C durante unos 10-12 minutos; los bordes deberán quedar un poco doraditos.
- Las dejamos enfriar sobre una rejilla.





Gotitas de chocolate en galletas red velvet

Ingredientes

¼ taza de cacao natural en polvo
 Costa Rican Cocoa
 1/2 taza de gotitas de chocolate de
 Costa Rican Cocoa
 1/2 taza de mantequilla.
 2 tazas de azúcar.
 1 huevo.
 2 cucharaditas de vainilla.
 1 cucharada de leche.
 1 1/2 taza de harina
 1 cucharadita de polvo de hornear.
 1 cucharada de colorante rojo

Preparación

- En un recipiente mezclamos la harina de trigo ya tamizada, junto al cacao natural en polvo y el polvo de hornear y reservamos.
- En un recipiente mezclamos la mantequilla junto al azúcar hasta cremar (cuando tome un color amarillo clarito).
- Agregamos la vainilla, el huevo y la leche a la mezcla de la mantequilla y revolvemos hasta obtener una preparación homogénea.
- Añadimos la mezcla de la harina de trigo a la preparación anterior junto con el colorante y las gotitas de chocolate y mezclamos todo muy bien. Envolvemos la masa en papel transparente de cocina y llevamos a la nevera por 1 hora.
- Precalentamos el horno a 180° C y preparamos unas bandejas para hornear.
- Hacemos bolitas y las colocamos en la bandeja dejando una separación de 5 cm entre una galleta y otra. Llevamos al horno por 10 a 12 minutos.
- Sacamos las galletas del horno y las dejamos enfriar en una rejilla.

Chocolate whoopie pies con crema de avellana

Ingredientes

20 g de cacao natural en polvo Costa Rican Cocoa
120 g de harina
1 pizca de sal
½ cucharadita de bicarbonato
1 cucharadita de levadura en polvo
40 g de mantequilla a temperatura ambiente
50 g de azúcar moreno
1 huevo
1 cucharadita de azúcar
100 g de crema de cacao y avellanas
100 g de leche
250 g de queso crema
80 g de mermelada de frambuesas

Preparación

- Precalentamos el horno a 180°.
- Mezclamos con la batidora la harina, el cacao natural en polvo, la sal, el bicarbonato y la levadura. Vertemos en un recipiente y reservamos.
- Mezclamos con la batidora la mantequilla y el azúcar. Añadimos el huevo y el azúcar y mezclamos. Incorporamos la crema de cacao y avellanas. Añadimos un tercio de la mezcla de harina y el cacao natural en polvo y seguimos mezclando con la batidora o manualmente.
- Añadimos 50 gramos de leche y volvemos a batir. Incorporamos un tercio de la mezcla de harina y el cacao natural en polvo.
- Añadimos la leche restante y seguimos batiendo.
- Añadimos el resto de la mezcla de harina y cacao y batimos 10 segundos.
- Vertemos la mezcla en una manga pastelera con boquilla lisa y, sobre una bandeja de horno forrada con papel de hornear vamos formando botones de unos 2-3 cm de diámetro, separados entre sí. Horneamos durante unos 10 -12 minutos. Repetimos el mismo proceso con el resto de la masa.
- Mezclamos en la batidora el queso y la mermelada por 20 segundos.
- Colocamos en una manga pastelera de boquilla lisa y unimos los chocolate whoopie pies de dos en dos con esta crema.
- Colocamos los whoopie pies en una bandeja y servimos.





Chocolate en galletas de avena

Ingredientes

100 g de chocolate Harrick's semiamargo 50% cacao N° 121 cortado en trocitos o gotitas de chocolate Costa Rican Cocoa.
 1 huevo grande
 100 g de copos de avena
 50 g de mantequilla
 50 g de harina
 40 g de azúcar
 1/2 cucharadita de levadura
 1/4 cucharadita de sal

Preparación

- Introducimos la mantequilla en un recipiente y con apenas unos segundos en el microondas estará derretida (sacarla cuando esté líquida). Mezclamos muy bien con la avena.
- En otro recipiente mezclamos el huevo con el azúcar y la sal con unas varillas hasta que quede una mezcla homogénea. Incorporamos la harina y la levadura y volvemos a mezclar bien.
- Añadimos la avena (que ya estaba previamente mezclada con la mantequilla) y el chocolate en trocitos pequeños. Revolvemos bien y ya tendremos lista la pasta para las galletas.
- Guardamos en la nevera unos 10 minutos para que sea más sencillo darle forma a las galletas.
- Pre calentamos el horno a 180°C mientras formamos las galletas.
- Vamos tomando trozos de masa con una cuchara o un sacabollos de helado, y le damos forma redonda con las manos. Las colocamos en un papel de hornear sobre la bandeja de hornear.
- Aplastamos las bolitas bajo un recorte cuadrado de papel de hornear, ayudándonos con nuestras manos, de manera que queden planas y uniformes.
- Horneamos durante 10 minutos, hasta que se vean doradas.
- Sacamos las galletas del horno y las dejamos enfriar en una rejilla.

5



Galletas y chocolate | Cinco recetas exquisitas

Chocolate en galletas craqueladas

Ingredientes

250 g de chocolate Harrick's 70% cacao N° 100
60 g de mantequilla
100 g de azúcar
200 g de harina
2 huevos
1 cucharada de levadura en polvo.
1 pizca de sal.
Azúcar glass

Preparación

- Derretimos el chocolate Harrick's 70% cacao N° 100 junto con la mantequilla, al fuego o en el microondas. Reservamos.
 - Batimos los huevos y el azúcar hasta que blanqueen y añadimos la mezcla anterior, revolviendo hasta que esté todo unificado.
 - Añadimos la harina tamizada a la que habremos agregado la levadura y la sal, mezclando hasta que se integren bien todos los ingredientes.
 - Tapamos la masa con plástico transparente y dejamos reposar en la nevera durante una hora.
 - Con una cuchara tomamos porciones de la masa y las vamos cubriendo con el azúcar glass, procurando que todas nos salgan más o menos del mismo tamaño y las vamos depositando en una bandeja de horno forrada con papel de hornear, sin aplastarlas y separadas las unas de las otras, ya que crecen con el horneado.
- Metemos las galletas en el horno precalentado a 180° durante 14 minutos.
 - Dejamos enfriar y a disfrutarlas.