

Galletas tiernas de chocolate y anacardos

Tiempo total **30 Mins.** **20 Mins.** Tiempo de preparación **10 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)
630 kJ / 152 Kcal

Grasas: **7 g** Proteínas: **2 g**
Carbohidratos: **19,8 g**

INGREDIENTES

30 porciones

280 g de harina de trigo
2 cucharaditas de fécula de maíz
as
0,5 de bicarbonato de sodio
cucharadita
170 g de mantequilla blanda
200 g de azúcar moreno
100 g de azúcar blanco
2 cucharaditas de pasta de vainilla
as
4 cucharaditas Kikkoman Salsa de Soja
as naturalmente
fermentada
1 huevo
150 g de trozos o pepitas de
chocolate
50 g de anacardos picados

PREPARACIÓN

Pasos 1

280 g de harina de trigo - **2 cucharaditas** de fécula de maíz - **0,5 cucharadita** de bicarbonato de sodio - **170 g** de mantequilla blanda - **200 g** de azúcar moreno - **100 g** de azúcar blanco - **2 cucharaditas** de pasta de vainilla - **4 cucharaditas** Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada - **1** huevo
Precaliente el horno a 180 °C y forre dos bandejas de horno con papel vegetal. Mezcle la harina con la fécula de maíz y el bicarbonato de sodio. Bata la mantequilla con ambos tipos de azúcar durante 2-3 minutos. Incorpore la pasta de vainilla, la Salsa de Soja Kikkoman y el huevo.

Pasos 2

100 g de trozos o pepitas de chocolate - **50 g** de anacardos picados
Incorpore rápidamente la mezcla de harina y remueva lo justo hasta integrarla. Añada los trozos de chocolate y los anacardos, y mezcle con suavidad. Con una cuchara para helado o dos cucharas, forme porciones de masa y colóquelas bien separadas sobre las bandejas preparadas. Hornee durante unos 10 minutos.

Pasos 3

50 g de trozos o pepitas de chocolate
Nada más sacar las galletas del horno, presione con cuidado algunos trozos de chocolate adicionales sobre la superficie mientras aún están calientes. Déjelas enfriar sobre una rejilla.