



Pastas de té



Ingredientes:

- 75 gr. de chocolate con leche
- 50 gr. de azúcar
- 1 huevo
- ½ cucharadita de canela
- ½ cucharadita de nuez moscada
- 125 gr. de harina
- 100 gr. de mantequilla

Indicaciones:

1. Batir la mantequilla ablandada junto con el azúcar.
2. Añadir el huevo y seguir batiendo.
3. Incorporar la canela, la nuez moscada y la harina y seguir mezclando.
4. Dejar reposar la mezcla una hora en la nevera.
5. Preparar una bandeja con papel de horno.
6. Pasada la hora, meter la mezcla en una manga pastelera con boquilla rizada y hacer las galletitas sobre la bandeja de horno (saldrán unas 30 galletitas).
7. Meter en el horno precalentado a 200 °C hasta que se doren (en pocos minutillos estarán listas).
8. Mientras tanto, trocear el chocolate y derretirlo al baño maría junto con la mantequilla.
9. Sacar del horno las galletas cuando ya estén tomando un ligero color dorado.
10. Dejarlas enfriar un pelín.
11. Untarlas con el chocolate cubriendo una parte, ya sea en horizontal o en vertical.
12. Dejar enfriar las galletitas para que se endurezca el chocolate.