

# Bocaditos de chocolate y café con magimix

15 min	15 min 25 min	15 min 25 min 40 min	15 min 25 min 40 min 3/10
15 min 25 min 40 min 3/10 11	15 min 25 min 40 min 3/10 11 17	15 min 25 min 40 min 3/10 11 17	12

## 15 min 25 min 40 min 3/10 11 17 12

270g de harina  
200g de mantequilla  
200g de chocolate  
100g de polvo de avellana  
25g de azúcar  
5g de levadura química  
2 yemas de huevo  
2 cucharaditas de café soluble  
2 cucharaditas de agua  
1 cucharadita de vainilla  
Vermicelles de colores (opcional)

Descubre una receta sencilla y rápida de galletas en Thermomix para disfrutar con un buen café o té

Â»

En un bol, mezcla el café soluble y el agua.

Â»

Coloca la harina, la levadura, el polvo de avellana, el azúcar y la mantequilla en el vaso de la Thermomix.

Â»

Ajusta 30 segundos a velocidad 3.

Â»

Añade las yemas de huevo, la vainilla y el café diluido.

Â»

Programa 20 segundos a velocidad 3.

Â»

Enfría la masa en el refrigerador, envuelta en papel film, durante aproximadamente 1 hora.

Â»

Coloca papel de hornear en la bandeja del horno.

Â»

Divide la masa en 5 partes.

Â»

Precalienta el horno a 180°C.

Â»

Enrolla la masa sobre sí misma y forma cilindros de 1 cm de grosor.

Â»

## Bocaditos de chocolate y café con magimix

Corta los bocaditos cada 5 cm aproximadamente.

Â»

Colócalos en el papel de hornear y hornea durante 20 minutos.

Â»

Deja enfriar.

Â»

En una cacerola, calienta agua y coloca el chocolate troceado en un bol.

Â»

Derrite al baño maría.

Â»

Sumerge las puntas de las galletas en el chocolate y deja enfriar sobre una rejilla.

Â»

También puedes decorar estas galletas sumergiéndolas en vermicelles de colores.

Disfruta ¡ Nam ! ;)