

# “Schokoladen-Kekse”



## Ingredientes:

- *Para la masa:*
- 300 gr azúcar
- 600 gr mantequilla
- 900 gr harina
- 6 yemas
- 150 gr almendras
- 180 gr cocoa en polvo Hershey's
- C/s extracto de vainilla
- C/S mermelada de frambuesa
- C/s azúcar glass

## Equipo:

- Batidora con pala
- Rodillo
- Cortador redondo
- Bowl
- Espátula o cuchara

1



**En la batidora**, con la pala mezclar (sabler) la mantequilla con el azúcar, yemas, vainilla e incorporar el harina, almendras picadas y chocolate.

2



**Mezclar** a velocidad lenta hasta obtener una masa lisa y uniforme, se debe refrigerar por 30 minutos.

3



**Extender** la masa con un rodillo, poniendo un poco de harina sobre la mesa.

4



**Cortar** con un cortador de rueda, la mitad van con un agujero en el centro.

5



**Hornear** a 180 C de 8 a 10 minutos, depende del grueso de la galleta.

6



**Se rellenan** con mermelada en el centro, las tapas se espolvorean con azúcar glass y se tapan.

30 porciones - 1.5 hrs