



Crinkles de chocolate

Descripción

[vc_row][vc_column width=»1/3?][vc_column_text]

Los crinkles de chocolate sont unas galletitas que se pueden encontrar cerca a la Navidad, son crocantes afuera y suaves adentro. ¡Ojo que son super adictivas! Ya que se están acercando las fiestas de fin de año, tenía que publicar esta receta. Además de ser exquisita, es muy sencilla y divertida de hacer, entonces se puede realizar con niños. Para galletitas de Navidad, te aconsejo también echarle un ojo a la [receta de galletas de mi abuela](#).

[/vc_column_text][/vc_column][vc_column width=»2/3?][vc_single_image image=»2250? img_size=»full» onclick=»zoom»][/vc_column][vc_row][vc_row][vc_column][vc_column_text]

Receta de los crinkles de chocolate

[/vc_column_text][/vc_column][vc_row][vc_row equal_height=»yes» content_placement=»top» css=».vc_custom_1578327110108{background-color: #f0f0f0 !important;}»][vc_column width=»1/5?][vc_column_text]

25-30 crinkles

[/vc_column_text][/vc_column][vc_column width=»1/5?][vc_column_text]

Preparación 20 min

[/vc_column_text][/vc_column][vc_column width=»1/5?][vc_column_text]

Reposo 3h

[/vc_column_text][/vc_column][vc_column width=»1/5?][vc_column_text]

Cocción 9 min

[/vc_column_text][vc_column][vc_column width=»1/5?][vc_column_text] Nivel fácil[/vc_column_text][vc_column][vc_row][vc_row][vc_column width=»1/3?][vc_column_text css=».vc_custom_1581362231353{background-color: #f0f0f0 !important;}»]

Ingredientes

- 200g de chocolate negro (es aún mejor con un chocolate intenso)
- 50g de mantequilla
- 2 huevos
- 70g de azúcar
- 200g de harina
- 1 cucharada para café de levadura química
- Una pizca de sal
- Azúcar glasé (impalpable)

[/vc_column_text][vc_column][vc_column width=»2/3?][vc_column_text]

Paso a paso

1. Primero, derretir el chocolate con la mantequilla a fuego lento.
2. Después, batir los huevos con los 70g de azúcar hasta obtener una mezcla espumosa. Agregar el chocolate derretido con la mantequilla.
3. Añadir la harina, la levadura en polvo y la pizca de sal y mezclar hasta obtener una masa homogénea.
4. Poner en la nevera por 3h. Sin esta etapa, la masa sería demasiado líquida y no se podrían formar bien las bolitas. El tiempo de reposo es crucial, y si lo pueden dejar reposar más tiempo será aún mejor: permitirá formar las bolas más fáciles y la masa se aplastará menos al cocinarse.
5. Precalentar el horno a 180°C y preparar una placa que va al horno, cubierta con papel para hornear (papel manteca).
6. Sacar la masa de la nevera y preparar un cuenco con azúcar glasé. Formar con las manos unas bolitas (del tamaño de una nuez) y pasarlas por el azúcar para que estén rebozadas por una buena capa de azúcar. Dejar un poco de espacio entre los crinkles, ya que van a expandirse un poco al cocer.
7. Cocinar entre 8 a 12 minutos, según la potencia del horno. Si los crinkles parecen blandos, es normal. Sacar del horno y dejar enfriar. ¡Degustar sin moderación!

[/vc_column_text][vc_column][vc_row][vc_row][vc_column][vc_column_text]

Trucos para que los Crinkles de chocolate sean un éxito

- No hay que dudar en poner una buena capa de azúcar glasé, ya que tiende a «desaparecer» durante la cocción; los crinkles salen mucho más lindos con una envoltura bien blanca.
- No es necesario aplastar los crinkles antes de cocinarlos, se aplastarán solos en el horno.
- Los crinkles estarán un poco blandos al salir del horno, es totalmente normal. Se endurecerán al enfriarse. Si se cocinan demasiado tiempo, no estarán blandos adentro.

- Para hacer crinkles más grandes, basta con hacer bolitas más grandes y cocinarlos 2 min más.

```
[/vc_column_text][/vc_column][/vc_row][vc_row content_placement=»middle»][vc_column width=»1/6?»][/vc_column][vc_column width=»2/3?»][vc_message message_box_color=»mulled_wine» icon_fontawesome=»fa fa-camera» css=».vc_custom_1578334845364{background-color: #f0f0f0 !important;}»]
```

Si cocinas recetas del blog, no dudes en sacar fotos al resultado y publicarlas en redes sociales con la mención **@vidaypimienta** o el hashtag **#vidaypimienta**

¡Muchas gracias por tu colaboración y que cocines rico!

```
[/vc_message][/vc_column][vc_column width=»1/6?»][/vc_column][/vc_row][vc_row content_placement=»middle»][vc_column][vc_separator color=»mulled_wine» border_width=»3? el_width=»50?»][/vc_column][vc_column][vc_masonry_grid post_type=»post» max_items=»-1? style=»lazy» items_per_page=»4? show_filter=»yes» element_width=»3? gap=»10? orderby=»rand» item=»basicGrid_NoAnimation» initial_loading_animation=»none» grid_id=»vc_gid:1581361890327-6481a0a5fa45ab4d7cd26e4402a96a19-5? taxonomies=»98, 184? filter_source=»category»][/vc_column][/vc_row]
```

CATEGORY

1. Merienda y snacks
2. Rincón dulce

POST TAG

1. chocolate
2. navidad

Categoría

1. Merienda y snacks
2. Rincón dulce

Etiquetas

1. chocolate
2. navidad

Fecha de creación

27/11/2019

Autor

admin

default watermark