



Galletas con corazón de dulce de leche

□Ingredientes:

60gr de manteca

100gr de azúcar morena (preferentemente)

50gr de cacao amargo

1 cucharada de chispas de chocolate negro

1 huevo

$\frac{1}{4}$ cucharadita de bicarbonato de sodio

$\frac{1}{4}$ cucharadita de sal marina para rociar

1 taza de harina

50 grs de dulce de leche

□Preparación:

1-En una sartén pequeña derrita la manteca, el azúcar, el cacao en polvo y las chispas de chocolate hasta que quede suave.

2- Retirar del fuego y añadir el huevo, mezclar bien y agregar la harina, la soda y la sal, la masa debe quedar suave. Reservar en la heladera durante aproximadamente 30 minutos hasta que la masa quede firme.

3- Hacer una bolita con la masa colocarla en la palma de la mano y con el pulgar hacer una incrustación allí es donde ira el dulce de leche.

4- Luego con un trozo pequeño de masa tapar el dulce de leche, cubriendo toda la galleta. No importa si se filtra un poco.

5- Espolvorear generosamente con sal marina y hornear galletas durante 9-11 minutos. Dejar enfriar y disfrutar!