

GALETES DE XOCOLATA EN FORN DE LLENYA

(Alfarería Rosa)

125 gr de sucre moreno
60 gr de sucre blanc
110 gr de mantega sense sal
1 Ou
230 gr de farina de blat
1 polsim de sal
1 culleradeta de llevat Royal
1 culleradeta de sucre avainillat o essència de vainilla
150 gr de granets o trossets de xocolata
50 gr de nous

Escalfar el forn fins deixar una temperatura aproximada de 180°.

Tirar en un bol les dues classes de sucre i la mantega estovada. Si es fa amb una pastadora, batre per temps d'un minut aproximadament. Si no, es fa amb varetes a mà i es trigarà una mica més.

Posteriorment afegir l'ou i continuar batent perquè s'integri bé.

Barrejar la farina amb el llevat, la sal i el sucre avainillat o essència de vainilla. En cas de fer servir una pastadora, en aquest punt canviar les varetes de batre per les de pastar. Afegir la barreja de la farina a cullerades, deixant que es barregi tot a poc a poc.

Parar la pastadora i tirar els granets o trossets de xocolata.

Finalment afegir els trossets de nous i tornar a barrejar bé amb la cullera.

Col·locar un paper vegetal a la safata del forn. Amb una cullera agafar porcions de massa, arrodonir-les amb les mans i aixafar-les una mica sobre la safata (no massa). Enfornar de 8 a 10 minuts. Amb aquest temps no han de quedar massa torrades i en treure-les semblaran massa toves, però en refredar-se quedaran al punt.