

# GALLETAS DE DOBLE CHOCOLATE CON MENTA

---

 [solgundaker.com/blog/galletas-chocolate-menta](https://solgundaker.com/blog/galletas-chocolate-menta)

December 19,  
2019

---

TIEMPO PREP: 30 MIN | TIEMPO COCINA: 10 MIN | PORCIONES: 24

---

## GALLETAS DE DOBLE CHOCOLATE Y MENTA

---

### Ingredientes

#### Galletas

- 1 1/2 barras (170 g) de mantequilla
- 1/2 tz azúcar moreno, compactada
- 12 oz (2 tz) de chocochips semi-dulces
- 2 cdas de agua
- 1 cda de esencia de vainilla
- 2 huevos
- 3 tz harina de trigo
- 1 1/4 cda bicarbonato de sodio
- 1 cda sal

#### Cobertura de Ganache

- 6 oz (1 tz) de chocochips semi-dulces
- 1/2 tz crema de leche
- 1/4 cda esencia de menta

## Preparación

1. Pre-calentar el horno a 350°F. Preparar una bandeja para horno con un mat de silicón o una lámina de papel parchment. Apartar.
2. En una olla grande con superficie anti-adherente a fuego bajo, derretir la mantequilla. Añadir el azúcar moreno y combinar con una espátula resistente al calor. Quitar la mezcla del fuego y agregar el agua y los chocochips. Mover hasta que se derrita el chocolate.
3. Agregar los huevos uno a uno, moviendo constantemente. Añadir la vainilla. Incorporar la harina, el bicarbonato de sodio y la sal en un movimiento envolvente. Mezclar hasta que todos los ingredientes estén bien incorporados. La mezcla lucirá grasosa.
4. Hacer bolitas de aproximadamente 1 pulgada y colocar en la bandeja para horno. Hornear de 8 a 10 minutos. Sacar del horno y enfriar unos minutos, luego trasladarlas a una rejilla para que se enfríen por completo.
5. Mientras se enfrían las galletas, preparar el ganache de choco-menta. Combinar los chocochips y la crema de leche en una olla pequeña y calentar a fuego bajo. Mover constantemente hasta que el chocolate se haya derretido por completo y mezclado con la crema. Quitar del fuego y añadir la esencia de menta.
6. Sumergir la superficie de cada galleta en el ganache y devolver a la rejilla hasta que el chocolate seque y esté firme. Puede adornar con boronas de galleta. Almacenar en un recipiente hermético.