

COOKIES

RELLENAS DE VAINILLA

PARA 20 COOKIES

PARA LA MASA DE COOKIES

Mantequilla semisalada	120g
Azúcar moreno	170g
Azúcar integral	60g
Huevo	1
Harina	270g
Cacao en polvo Valrhona	30g
Levadura	1 cda. rasa
Bicarbonato sódico	1 cda. rasa
Pepitas de chocolate Valrhona	170g

PARA LA CREMA PASTELERA DE VAINILLA

Yemas	3
Leche	300ml
Azúcar	70g
Maicena	30g
Vaina de vainilla de Madagascar NOROHY	1 vaina



MONTAJE Y ACABADO

Preparar la crema pastelera: **calentar** la leche y la vaina de vainilla rajada y raspada en una cacerola. En un bol, **montar** rápidamente las yemas y el azúcar.

Agregar la maicena.

Verter la leche caliente poco a poco **sin dejar de remover**. **Verterlo** todo en la cacerola y **espesar sin parar de remover**. En el primer hervor, verter inmediatamente la crema en un bol pequeño y **dejar enfriar**. **Filmar** a piel y **reservar**.

Precalentar el horno a 180 °C.

Mezclar la mantequilla y los azúcares en una ensaladera. **Montar** bien para **obtener** una textura cremosa y **añadir** el huevo. **Montar** un minuto más para **obtener** una mezcla aireada.

Incorporar la harina, el cacao, la levadura y el chocolate. **Mezclar** todo rápidamente sin **trabajar** demasiado la masa.

Formar pequeñas bolas de masa de unos 40-50g y **hacerles un agujero** para **formar** un pozo. **Rellenar** de crema pastelera con una cucharilla y **cerrar** bien.

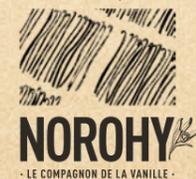
Colocar las cookies sobre una placa de cocción cubierta con papel sulfurizado y **aplastarlas** ligeramente.

Hornear durante 8 minutos máximo. Aunque parezca que no están del todo listas, la cocción continuará sobre la placa fuera del horno.

Sacar la placa del horno y **dejar enfriar** antes de **despegar** las cookies.



Receta ofrecida por:



Una receta original de:
Guillemette Auboyer

  @norohyvanille
norohy.com

Queda prohibida toda reproducción o difusión, excepto para uso privado.

Créditos fotográficos:
Agencia **CRU**.