

# 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 <b>NOROHY</b> .....	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**.