



## Galetes de xocolata

### Ingredients:

- 250 gr. de xocolata postres 64% cacau
- 200 gr. de xocolata fondant trossejat o espurnes de xocolata
- 75 gr. de farina
- 50 gr. de mantega
- 150 gr. de sucre bru
- 2 ous
- 1 cullereta de essència de avellana
- 1 cullereta de sal
- 1 cullereta de llevat

### Preparació:

1. Fonem els 250 gr. de xocolata amb la mantega en el microones, en intervals de 20 segons, barrejant cada vegada que el traiem.
2. En un vol ampli batem els ous amb el sucre, incorporem la farina, el llevat i la sal i el barregem. Afegim la xocolata fosa junt amb la mantega i l'essència d'avellana.
3. Incorporem per últim les espurnes o la xocolata picat i barregem tot. Agafem una petita quantitat de la barreja i fem boletes per després xafar-les i col·locar-les a la safata.
4. Tornem a ficar la safata en el frigorífic uns 20 minuts més. Mentre, escalfem el forn a 180° C.
5. Fiquem les galetes i les deixem al forn uns 12 o 15 minuts.
6. Una vegada transcorregut els 15 minuts les traiem del forn i les deixem refredar.