

## GALLETA A LA SARTÉN RELLENAS DE CREMA DE CHOCOLATE



### INGREDIENTES

125 g azúcar de caña

125 g mantequilla

1 huevo

Una cucharadita esencia de vainilla

150 g harina

Una cucharada bicarbonato sódico

Una pizca sal

140 g crema de chocolate

150 g chips de chocolate

60 g cacahuetes o

Helado de vainilla

## MODO DE HACERLO

Batir la mantequilla en pomada con el azúcar, hasta que quede cremosa.

Incorporar la vainilla y el huevo.

Añadir la harina, el bicarbonato y la pizca de sal.

Mezclar bien con ayuda de una espátula, hasta dejar una masa homogénea.

Incorporar los chips de chocolate, reservando una pequeña parte para decorar.

Pintar con mantequilla una sartén apta para horno de 20 cm de diámetro.

Poner la mitad de la masa, extender y subir un poco la masa por los bordes, verter la crema de chocolate y extender bien sin llegar a los bordes. Extender con cuidado el resto de la masa desde los extremos hacia el centro cubriendo la crema.

Repartir el resto de las pepitas de chocolate.

Hornear a 175° por 35 minutos, o hasta que se doren ligeramente por fuera.

Retirar del horno, dejar que temple unos minutos.

Servir acompañada de helado de vainilla.

### VARIANTES:

Se puede usar cualquier otra sartén que admita horno, o usar un molde bajo. La masa de galleta se puede hacer individualmente. El relleno se puede sustituir por mermelada o confitura de sabor preferido. Las chispas de chocolate por trocitos de frutos secos como nueces, almendras, piñones. Se puede acompañar con nata montada, salsa de caramelo, salsa de naranja, dulce leche, leche condensada...

### CONSERVACION:

En un envase hermético una semana.