

A dark cup of espresso sits on a dark tray. Next to it are three chocolate cookies and several coffee beans scattered around. The background is dark and moody.

Galletas de café para acompañar tu espresso

Ingredientes:

- 200 g de mantequilla
- 150 g de azúcar moreno
- 1 huevo
- 250 g de harina
- 2 cucharadas de café instantáneo disuelto en 1 cucharada de agua caliente
- 1 pizca de sal
- Opcional: chispas de chocolate o nueces picadas

Preparación:

- Batir mantequilla y azúcar: Hasta obtener una mezcla cremosa y suave.
- Añadir huevo y café: Incorporar el huevo y el café previamente disuelto, mezclando hasta integrar completamente.
- Incorporar harina y sal: Mezclar suavemente hasta formar una masa homogénea.
- Formar galletas: Hacer bolitas con la masa y colocarlas en la bandeja del horno, aplastando ligeramente.
- Hornear: A 180°C durante 12-15 minutos, hasta que los bordes estén dorados pero el centro aún blando.

Tips del barista:

- Guarda las galletas en un recipiente hermético para que se mantengan frescas hasta una semana.
- Puedes espolvorear un poco de azúcar de canela encima antes de hornear para un toque extra aromático.

