

¡Por fin!

Lo que tanto estabais deseando, por lo que tanto me preguntabais y que tantos antojos ha despertado.

¡¡¡Las Mr.Cookies!!!

Con todo su proceso en video.



Rellena de Suchard! gran relleno para las Navidades!

Como os he dicho durante todo este tiempo, la receta es la que ya teníais en el blog, que podéis ver [aquí](#). Igualmente he decidido copiarla y ponerla también en esta entrada.

¿Entonces? ¿Cómo consigo que sean tan diferentes de las que ya había?

Pues cambiando el proceso una vez obtenida la masa. Aplicándole frío durante más tiempo para poder darles una forma diferente. Pesando la masa para que todas queden super bonitas y con un tamaño que haga que la masa quede perfecta después de hornearlas. O congelando la masa durante varios días. Son algunas de las modificaciones que le hice a la receta para que queden como las veis a día de hoy.

¿Estáis preparados?



Rellena de Brownie

Mr.Cookies

Depende el tamaño que le des saldrán una cantidad u otra. Pero aproximadamente 12 unidades rellenas.

Ingredientes

120 gr de mantequilla, a temperatura ambiente

65 gr de queso crema tipo philadelphia, a temperatura ambiente

150 gr de azúcar moreno claro

55 gr de azúcar blanco

1 Huevo tamaño M a temperatura ambiente

2 cucharaditas de extracto de vainilla

330 gr de harina de trigo

10 gr de maizena

5 gr de bicarbonato

10 gr de sal, es opcional, pero realza el sabor

300 gr de chips de chocolate

Relleno al gusto: Nutella, Nocilla, Suchard, Dulce de leche...



Rellenas de Nutella, así quedaron una vez frías y partidas.

El truco está en el horneado.

Empezamos

Con batidora de pie:

En un bol tamizamos las harinas junto con el bicarbonato. Añadimos después la sal y reservamos.

Batimos la mantequilla, los azúcares y el queso crema en un robot de cocina a velocidad media con el accesorio pala. Hasta obtener una masa suave y cremosa, unos 4 minutos. A velocidad baja, agregamos el huevo ligeramente batido junto con la vainilla hasta que se haya integrado completamente.

Poco a poco iremos agregando toda la harina, hasta obtener una masa homogénea.

Bajamos la masa de las paredes, añadimos los chips de chocolate y mezclamos lo justo para que se integren.

Hacemos una bola con la masa y la envolvemos en papel film transparente. Meteremos en la nevera un mínimo de 3 horas hasta que se endurezca. Podemos tenerla un máximo de 3 días sin problema. En mi caso hago la masa por la tarde y la dejo toda la noche...de esta manera me aseguro que esta bien fría y manejable haga la temperatura que haga en el exterior.



Con la masa ya dura, podemos hacer dos tipos de galletas.

Sin rellenar:

Haremos porciones de 80 gr, que iremos colocando encima de una bandeja con papel de hornear. Pueden colocarse muy juntas.

Daremos forma de bola pero las aplanaremos hasta unos 2 cm de grosor aproximadamente. Congelamos un mínimo de 5 días.

Rellenas:

Haremos porciones de 40 gr, que aplanaremos e iremos poniendo en una encimera enharinada.

Pondremos en el centro de cada galleta nuestro relleno elegido. Solo rellenaremos la mitad de ellas.

Con la otra mitad de las galletas que no están rellenas, iremos tapando las que si lo están. Sellando bien los bordes. Sin aplastar el centro.

Las iremos poniendo encima de una bandeja con papel de hornear. Pueden colocarse muy juntas.

Congelamos un mínimo de 5 días.







Primera fila, arriba, galletas sin rellenar.

Fila de en medio, rellenas de Nutella.

Útima fila, rellenas de Suchard.

Pasados los 5 días. Precalentamos el horno a 190º calor arriba y abajo.

Sacamos las galletas del congelador y las ponemos encima de una bandeja con papel de horno o silpat. Dejaremos separación entre unas y otras porque crecerán. Hay que hornearlas congeladas.



2. Metemos al horno, colocando la bandeja a media altura y horneamos 17 minutos aproximadamente. Las galletas tienen que tener los bordes un poco dorados.

3. Sacamos del horno y dejamos en la bandeja unos 10 minutos. Después pasamos a una rejilla para que enfríen por completo.



Los rellenos son infinitos...yo tengo una libreta con los que se me van ocurriendo para probarlos. No todos quedan como espero por este motivo anoto todo y voy probando.



Su interior es la parte blanca de una galleta Oreo.



Notas

La masa se puede realizar sin problema a mano. Pero el tiempo de amasado es mayor. Usar guante de latex para mayor higiene y no mancharse tanto. El proceso es el mismo que con la batidora.

Puedes usar [azúcar moreno claro o intenso](#). El primero tiene un sabor más avainillado, el segundo con un toque de regaliz.

La cantidad de chips de chocolate va al gusto. Puedes echar más o menos. Usar con leche, blanco o negro. Con mayor o menor tamaño. Incluso puedes cortar una tableta de chocolate en trocitos.

Si te gustan los frutos secos, puedes añadirlos troceados a la masa a la vez que los chips de chocolate.

Si quieres acortar el tiempo de reposo en la nevera no hay problema. Pero la idea es que este lo suficientemente dura para poder partirla y manejarla. Se puede pegar un poco en la mano pero si se nos pega en exceso es que no ha estado el suficiente tiempo en la nevera o hace mucho calor. En este caso envolver de nuevo en film transparente y meter en la nevera. El tamaño de las porciones puede variar segun como se quiera. A partir de 40 gramos cada mitad, es suficiente para rellenar.

A mayor tamaño de galleta, mayor es el tiempo de horneado.

No dejar la galleta en forma de bola, en mi caso el resultado fue muy malo. La idea es conseguir una forma con bordes redondeados y algo gorditas ya que en el horno se expandirán después.

Es importante dejar las galletas 5 dias en el congelador. He probado a hornear a las 24 horas y se puede, pero el relleno y la masa queda mucho mejor a mayor tiempo de congelador.

Pruébalo y juzga tu mism@ el sabor.

Una vez que estan congeladas se pueden guardar en una bolsa tipo zip, ocupa menos espacio en el congelador.

¡Se hornean congeladas! Por este motivo hay que tener el horno caliente antes de sacarlas del congelador.

Cada horno es un mundo, el mio a 190º grados va pefecto para conseguir la textura deseada. Por este motivo un termómetro de horno va muy bien.

Es normal que queden las galletas blandas y por este motivo es importante dejarlas en la bandeja donde las hemos horneado 15 minutos hasta moverlas. Despues se endureceran.

Una vez horneadas podemos guardarlas en un tupper hermético, en una bolsa o para que nos duren más tiempo, congelarlas. En este último caso solo habrá que sacarlas del congelador y esperar una media hora hasta que se descongelen.

En invierno te aconsejo que si tienes calefaccion, pongas encima de una servilleta la galleta y esta encima de la calefaccion. Conseguirás un relleno chorreante.

Recetas relacionadas