



GALLETAS DE CHOCOCHIPS

12 piezas

Ingredientes:

- 1 barra de mantequilla (90 g c/u)
- ½ taza de azúcar
- 1/4 de taza de azúcar mascabado
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- 1 yema de huevo
- 1 taza de harina de trigo
- ½ cucharadita de bicarbonato
- ¼ de cucharadita de sal
- ½ taza de chispas de chocolate

Horno precalentado a 180° C

Método de Preparación:

1. Bate la mantequilla con el azúcar y el azúcar mascabado hasta acremar, agrega la esencia de vainilla y la yema, mezcla perfectamente.
2. Agrega poco a poco la harina, el bicarbonato y la sal, bate hasta obtener una mezcla homogénea. Fuera de la batidora y de manera envolvente agrega las chispas de chocolate, mezcla hasta integrar por completo.
3. Divide la mezcla en 8 porciones, forma bolas, aplástalas ligeramente, colócalas en una charola con papel encerado dejando una separación entre ellas para evitar que se peguen y hornea durante 20 minutos o hasta que estén bien cocidas.
4. Retira del horno, deja enfriar y ofrece.

Tiempo de Preparación: 10 min.

Tiempo de Horneado: 20 min

Grado de Dificultad: **

Muy Fácil: *
Fácil: **
Medio: ***
Difícil: ****
Muy Difícil: *****