



## GALLETAS DE CHISPAS DE CHOCOLATE

16 porciones

### Ingredientes

- ½ taza de mantequilla derretida (125 gr)
- ¾ taza de azúcar (375 gr)
- 1 huevo
- 1 cucharadita de vainilla
- 1 cucharada de miel de maíz
- 1 ¾ taza de harina (625 gr)
- 1 cucharadita de fécula de maíz
- ½ cucharadita de polvo para hornear
- ½ cucharadita de bicarbonato de sodio
- ½ cucharadita de sal
- 1 taza de chispas de chocolate
- ¼ de taza de leche (65 ml)

### PROCEDIMIENTO:

1. Con ayuda de una batidora, vierte en un recipiente la mantequilla, el huevo, vainilla, miel de maíz, leche.
2. Agrega el azúcar, harina, fécula, polvo para hornear, bicarbonato, sal, chispas.
3. Integra hasta formar una masa, deja enfriar por 15 minutos y con ayuda de una cuchara forma las bolitas, aplastándolas un poco con tus dedos, colócalas en una charola, previamente con papel encerado.
4. Hornea por 12 minutos o hasta que la base esté de un color café dorado.
5. Ofrece.

**TIEMPO DE PREPARACIÓN:** 15 minutos

**TIEMPO DE HORNEADO:** 12 minutos

**DIFICULTAD:** Muy fácil