



GALLETAS DE CHOCOLATE CON JENGIBRE 20 Piezas

Ingredientes:

- 125 g de mantequilla a temperatura ambiente
- $\frac{3}{4}$ de taza de azúcar morena
- 1 huevo
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- $1 \frac{1}{2}$ tazas de harina
- 1 cucharada de polvo para hornear
- 1 cucharadita de café soluble
- 3 cucharadas de jengibre rallado
- 100 g de Chocolate ABUELITA en trozos pequeños

Método de Preparación:

1. Horno Precaentado a 180° C.
2. Bate la mantequilla la crema con el azúcar hasta acremar, agrega el huevo y la esencia de vainilla, mezcla hasta integrar; agrega poco a poco la harina previamente mezclada con el polvo para hornear y el café. Continúa batiendo e incorpora el jengibre y el chocolate hasta integrar todos los ingredientes.
3. Con ayuda de una cuchara coloca porciones de la pasta en una charola previamente cubierta con papel encerado, procurando dejar espacio entre cada una para evitar que se peguen. Hornea por 20 minutos o hasta que doren ligeramente. Retira del horno y deja enfriar.

Tiempo de Preparación: 10 minutos

Tiempo de Horneado: 20 minutos

Grado de Dificultad: ***

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

Chef
Ana Paula

