

GALLETAS CON CHISPAS DE CHOCOLATE



35 minutos



16 porciones

Ingredientes:

- Mantequilla: 170 g.
- Azúcar rubia: 200 g.
- Azúcar blanca: 100 g
- Vainilla: 1 CDA
- Huevo: 1
- Harina: 250 g.
- Bicarbonato: ½ CDTA
- Sal: ½ CDTA
- Chips: 325 g



Preparación

- Precalentar el horno a 180 °C.
- En un bol poner el azúcar y la mantequilla y ponerlo en la función para cremar (aumentar gradualmente la velocidad a máx y mezclar durante 4 minutos)
- Poner la velocidad a 3 y agregar los huevos y la vainilla. (mezclar hasta integrarlo)
- Agregar los ingredientes restantes. (ponerlo en velocidad baja)
- Reservar la mitad de la masa para galletas.
- Forma bolas de 85 g con la masa restante.
- Colocarlas en una bandeja para hornear forrada con papel enmantecado.
- Hornearlo durante 15-18 minutos.
- Dejar enfriar en la bandeja.