

- Galletas en forma de bolsita de té -



INGREDIENTES

INGREDIENTES PARA LAS GALLETAS:

- 1 1/2 DE TAZA DE AZÚCAR
- 1 TAZA DE MANTEQUILLA A TEMPERATURA AMBIENTE
- 2 HUEVOS
- 2 3/4 DE TAZA DE HARINA
- 3 CDITAS DE POLVO PARA HORNEAR
- 1/2 CDITA DE SAL

☐ 1 CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

INGREDIENTES PARA EL DECORADO:

☐ 1 TAZA CHOCOLATE SEMIAMARGO

PROCEDIMIENTO

PROCEDIMIENTO PARA LAS GALLETAS:

1. BATE LA MANTEQUILLA Y EL AZÚCAR HASTA QUE QUEDA UNA MEZCLA UNIFORME SUAVE.
2. AGREGA LOS HUEVOS Y BATE, UNO A UNO.
3. AGREGA LOS INGREDIENTES SECOS (HARINA, SAL Y POLVO PARA HORNEAR) PREVIAMENTE CERNIDOS Y MEZCLADOS.
4. ÉCHALE UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA Y BATE HASTA OBTENER LA CONSISTENCIA DE MASA.
5. PRECALIENTA EL HORNO A 175 °C. APLANA LA MASA, Y UTILIZA UN CORTADOR PARA DAR FORMA.
6. APLANA LA MASA, Y UTILIZA UN CORTADOR PARA DAR FORMA.
7. HORNEA POR 10 MINUTOS.

PROCEDIMIENTO PARA EL DECORADO:

1. DERRITE 1/2 TAZA DE CHOCOLATE A FUEGO MEDIO/ALTO, Y SIN LLEVAR A HERVIR.
2. RETIRA DEL FUEGO, AGREGA EL RESTO DEL CHOCOLATE Y DEJA REPOSAR POR 1 MINUTO.

3. MEZCLA CON UN BATIDOR DE MANO HASTA TENER UNA MEZCLA HOMOGÉNEA.
4. SUMERGE LAS GALLETAS UNA A UNA PARA CUBRIR DE CHOCOLATE.
5. DEJA ENFRIAR LAS GALLETAS HASTA QUE SEQUE EL CHOCOLATE.