

- Galletas de Santa -



INGREDIENTES

½ TAZA DE MANTEQUILLA

1 TAZA DE AZÚCAR

1 CDTA DE POLVO DE HORNEAR

1 CDTA DE CANELA

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

1 HUEVO

2 1/2 TAZAS DE HARINA

1 ½ TAZA DE CHISPAS DE CHOCOLATE

PROCEDIMIENTO

1. PRE CALIENTA EL HORNO A 180°C/350°F
2. EN UN BOL COMBINA LA MANTEQUILLA JUNTO CON EL AZÚCAR
3. SEGUIDAMENTE QUE ESTE INCORPORADO TODO MUY BIEN, AÑADE LA VAINILLA, EL POLVO DE HORNEAR, LA CANELA Y EL HUEVO, MEZCLA TODO PERFECTAMENTE.
4. INCORPORA TODOS LOS INGREDIENTES SECOS Y RESERVA LAS CHISPAS DE CHOCOLATE PARA EL FINAL. MEZCLA MUY BIEN Y AHORA LO DIVERTIDO, EMPECEMOS A FORMAR LAS GALLETAS.
5. AYUDÁNDOTE DE UNA CUCHARITA PARA HELADOS PEQUEÑA, COLOCA UNA PORCIÓN DE MASA DE GALLETAS DE CHISPAS DE CHOCOLATE EN UNA BANDEJA PREVIAMENTE FARRADA CON PAPEL ENGERADO. DEJA ESPACIO SUFICIENTE ENTRE LAS GALLETAS PARA QUE NO SE PEGUEN AL CRECER EN EL HORNO.
6. AÑADE UNAS POCAS CHISPAS DE CHOCOLATE EXTRA POR ENCIMA DE CADA GALLETA Y HORNEA DE 12 A 15 MINUTOS O HASTA QUE ESTÉN DORADITAS.
7. RETÍRALAS DEL HORNO Y DÉJALAS ENFRIAR EN UNA REJILLA, PARA QUE TE QUEDEN SUPER CROCANTES POR FUERA Y SUAVECITAS POR DENTRO.