

Dulcia Bakery GALLETAS CON CHISPAS DE CHOCOLATE

Alrededor de 30 galletas

Ingredientes

- 2 barras de mantequilla a temperatura ambiente
- $\frac{3}{4}$ tazas de azúcar morena
- $\frac{3}{4}$ tazas de azúcar refinada
- 2 huevos, ligeramente batidos
- 1 cucharaditas de extracto de vainilla
- 2 $\frac{1}{4}$ tazas de harina de todo uso
- 1 cucharaditas de polvo para hornear
- Pizca de sal
- 2 tazas generosas de chispas de chocolate

Instrucciones

Precalienta el horno a 190 °C. Alinea 2 charolas para galletas con papel pergamino.

1. En un recipiente tamiza la harina, el polvo para hornear y la sal.
2. A crema la mantequilla a velocidad media y ve incrementando el azúcar refinada y el azúcar morena, incorpora los huevos uno a la vez y mezcla hasta formar una mezcla homogénea, incorpora el extracto de vainilla.
3. Incorpora la mezcla de harina y agrega las chispas de chocolate.
4. Hornea por 12 - 15 minutos hasta que presenten un color dorado. Permite enfriar las galletas en las charolas de 5 - 10 minutos, después con la ayuda de una espátula transfiere las galletas a las parrillas para enfriar completamente.

