

Galletas con Chispas de Chocolate

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Bicarbonato De Sodio: 1/2 cdita.

Azúcar blanco: 1/2 Taza

Maicena: 1 cda.

Huevo a temperatura ambiente: 1 Unidad

Extracto de vainilla: 1 cdita.

Nueces pecanas tostadas: 1 Taza

Sal: 1/2 cdita.

Azúcar moreno: 1/2 Taza

Chispas de chocolate: 1 y 1/2 Taza

Harina común: 1 y 1/4 Taza

Manteca a temperatura ambiente: 113 g

Preparación de la Receta

- Mezclar la *manteca* con el azúcar blanco y el azúcar moreno hasta conseguir una estructura bien cremosa que será lo que le va dar estructura a las galletas.
- Añadir el *huevo* a la mezcla
- Incorporar la vainilla y mezclar bien.

Tamizar los ingredientes secos

- La *harina*, la *maicena*, el bicarbonato y la sal.
- Añadir a la mezcla de *mantequilla* y azúcar y remover hasta que esté todo integrado.
- Añadir las pepitas de **chocolate** y las nueces cortadas y con ayuda de dos cucharas tomar porciones de masa y hacer una bola. Dar forma de galleta a cada una y las reservar en la heladera durante 1 hora.
- Colocar las galletas en una placa y llevar a un horno precalentado a 170° C durante 15-18 minutos o hasta que sus bordes estén dorados.
- Dejar enfriar y servir.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/galletas-con-chispas-de-chocolate>