Galletas de Chispas de Chocolate



Ingredientes

Azúcar moreno: 3/4 Taza
Harina de todo uso: 3 Tazas
Mantequilla ablandada: 1 Taza
Chispas de chocolate: 1 Taza
Huevo: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Precalentar el horno a 350 grados F o 175 grados C°
- Tamizar la *harina* y el azúcar moreno en un bowl ; agregar los huevos.
- Mezclar la *mantequilla* con la mezcla de *harina* hasta que la masa esté cremosa ; incorporar chispas de **chocolate**.
- Colocar la masa en forma de galleta en una bandeja para hornear, manteniéndolas separadas aproximadamente 3 cm ya que se expanden en el horno
- Salen cuantas galletas según el tamaño que armen las mismas.
- Hornear en el horno precalentado hasta que estén ligeramente doradas, de 10 a 15 minutos.

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