Galletas de chocolate



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Bicarbonato De Sodio: 1/2 cdita.
Azúcar blanca: 75 g
Chips de Chocolate: 170 g
Sal: Una pizca
Huevo: 1 Unidad
Azúcar moreno: 75 grs.
Harina: 240 g
Manteca pomada: 120 g

Preparación de la Receta

- Comenzamos la receta batiendo la *manteca* con el azúcar, añadimos el *huevo* y el resto de los ingredientes dejando el **chocolate**
- Una vez que la mezcla esté lista, añadimos el *chocolate* y lo integramos con el resto de la masa.
- Seguidamente, amasamos hasta formar un cilindro
- Luego, envolvemos la masa con el papel film y reservamos en el refrigerador durante 30 minutos.
- Cuando la masa esté fría, la retiramos y la cortamos en rodajas
- Precalentamos el horno a 170ºC.
- Luego, colocamos las galletas en una bandeja y las horneamos durante 10 minutos
- Dejamos enfriar y servimos.

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