

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 170°C.
- 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>