

## Galletas de Mantequilla y Chocolate al Sartén



## Ingredientes

Canela En Polvo: 1/2 Cucharadita Helado de Vainilla: c/n A gusto Harina de trigo tamizada: 1 3/4 Taza

Huevo: 1 unidad

Leche: 3 Cucharadas

Polvo de hornear: 1/2 Cucharadita

Chips de chocolate blanco: 3 Cucharadas Fresas maduras y firmes: c/n A gusto

Hierbabuena fresca: c/n hojas

Azucar: 1/2 Taza

Mantequilla fría: 1/2 Taza

Sal: 1 Pizca

## Preparación de la Receta

- Mezcle en un bowl la harina de trigo, la sal, el azúcar, la canela y el polvo de hornear
- Agregue la mantequilla fría cortada en trozos, e integre hasta formar una especie de harina
- Debe ser muy rápido para que la mantequilla no se funda

## Y tener las manos frías (si hace mucho calor, importante

- Tener un bowl con hielo para enfriar las manos)
- Bata el *huevo* y la leche e incorpore con los chips de **chocolate** con una espátula.
- Amase hasta integrar y refrigere por 15 minutos.
- Estirar en forma de rollo y cortar con cuchillo.
- Cocinar en sartén antiadherente a fuego medio con tapa darle la vuelta cuando doren.
- Servir con helado de vainilla y fresas.

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