

# Galletas

Tiempo de preparación: 20 Min



## Ingredientes

**Huevo:** 1 Unidad

**Harina:** 200 grs.

**Sal:** 1 Una pizca

**Levadura:** 1 Pizca

**Esencia De Vainilla:** 1 cdita.

**Azúcar blanca:** 75 g

**Pepitas de chocolate:** 100 g

**Azúcar Negro:** 100 grs.

**Manteca pomada:** 100 g

## Preparación de la Receta

- Precalentar el horno a una temperatura de 170°C.
- En primer lugar, colocar en un bol, la *harina* tamizada con la *levadura* y la pizca de sal.
- Por otro lado, mezclar la *manteca* pomada con los dos tipos de azúcar, el *huevo* entero y la vainilla
- Seguidamente, incorporar la *harina* a esta mezcla y, por último, las pepitas de *chocolate*.
- Formar las galletas y hornearlas a 170°C durante 15 minutos.

## Para terminar

- Dejar enfriar sobre una rejilla y servir.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/galletas>