

# Galletitas de Chocolate por Marcela Lovegrove

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

**Harina 0000:** 2 Tazas

**Bicarbonato:** 1/2 cdita

**Esencia De Vainilla:** 1/2 cdita

**Huevo:** 1 unidad

**Mix de canela, cardamomo y anís:** 3 cditas.

**Polvo de hornear:** 1/2 cdita

**Azúcar mascabo:** 1 Taza

**Chocolate picado grueso:** 1 y 1/2 Taza

**Granola:** 1/2 Taza

**Mantequilla pomada:** 3/4 Taza

**Avena:** 1/2 Taza

**Sal:** 1/2 cdita

## Preparación de la Receta

- Batir el azúcar con la *mantequilla* en batidora con lira.
- Agregar *huevo*, esencia de vainilla y continuar batiendo hasta homogeneizar.
- En un recipiente, tamizar *harina* ; polvo de hornear, bicarbonato, sal y de a poco ir agregando a la batidora hasta integrar.
- Añadir **chocolate** y mezclar hasta unir.
- Dividir la masa en 2 mitades y colocar en dos recipientes distintos.
- Agregar a un bol granola y al otro recipiente incorporar *avena* y *especias*.
- Mezclar ambas preparaciones hasta integrar.
- Con una cuchara dar forma a las galletas sobre una placa enmantecada.
- Cocinar en un horno 180 °C por 15 minutos o hasta que los bordes se doren.
- Enfriar sobre rejilla y mantener en frasco hermético hasta consumir.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/galletitas-de-chocolate-por-marcela-lovegrove>