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 *manteca* 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