



GALLETAS CHOCOCHIP

Ingredientes:

Horno precalentado a 180° C

1. Bate la mantequilla con el azúcar y el azúcar mascabado hasta acremar, agrega los huevos, la esencia de vainilla hasta integrar.
2. Agrega poco a poco la harina, la avena, la sal, el polvo para hornear y el bicarbonato, bate hasta obtener una mezcla homogénea. Fuera de la batidora y de manera envolvente agrega las chispas de chocolate, el chocolate y la nuez, mezcla hasta integrar por completo.
3. Toma pequeñas porciones, formando bolitas y colócalas en una charola, con una separación entre cada una para evitar que se peguen. Hornea durante 15 minutos o hasta que estén bien cocidas.
4. Retira del horno, deja enfriar y ofrece.

Procedimiento:

- 1 taza de mantequilla
- 1 taza de azúcar
- 1 taza de azúcar mascabado
- 2 huevos
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- 2 tazas de harina de trigo
- 2 tazas de avena molida
- ½ cucharada de sal
- 1 cucharada de polvo para hornear
- 1 cucharada de bicarbonato
- ½ taza de chispas de chocolate
- ½ barra de chocolate, troceada (75 g)
- ½ taza de nuez, troceada

