



GALLETAS DE MANTEQUILLA DE CHOCOLATE

Ingredientes:

- 2 $\frac{3}{4}$ barras de mantequilla, cortada en cubos
- $\frac{2}{3}$ de taza de azúcar glass
- 1 huevo
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 2 tazas de harina de trigo
- $\frac{1}{2}$ taza de fécula de maíz
- 2 cucharadas de cocoa
- 1 cucharada de aceite vegetal

Procedimiento:

Horno precalentado a 180° C

1. Bate la mantequilla con el azúcar glass hasta acremar, agrega el huevo hasta que se integre perfectamente. Añade la esencia de vainilla, la harina, la fécula, la cocoa y el aceite. Continúa batiendo hasta obtener una mezcla homogénea. Refrigerar 15 minutos.
2. En una superficie plana previamente enharinada, con la ayuda de un rodillo extiende la masa hasta obtener un grosor de $\frac{1}{2}$ cm. Corta con un cortador para galletas y coloca las galletas en una charola para horno previamente cubierta con papel encerado.
3. Hornea durante 12 minutos o hasta que doren ligeramente, deja enfriar y ofrece.

| | |
|-------------------------------|------------|
| Tiempo de preparación: | 10 minutos |
| Tiempo de Horneado: | 12 minutos |
| Grado de dificultad: | Fácil |
| Porciones: | 4 |