

GALLETAS CON CHISPAS DE CHOCOLATE

Ingredientes:

- 125 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 1/3 taza de azúcar mascabado
- 1/3 taza de azúcar refinada
- 1 huevo
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1 1/3 de tazas de harina de trigo
- 1/2 cucharadita de polvo para hornear
- 1/2 cucharadita de sal
- 1 taza de chispas de chocolate semi amargo

Horno precalentado a 200° C

Procedimiento:

1. Bate la mantequilla hasta acremar, agrega los dos tipos de azúcar y sigue batiendo hasta integrarlas, añade el huevo y la vainilla sin dejar de batir agrega poco a poco la harina previamente cernida con el polvo para hornear y la sal. Por último incorpora las chispas de chocolate y bate hasta integrar por completo todos los ingredientes.
2. Vierte la masa a un refractario y refrigera por 20 minutos hasta que la pasta este firme, retira y toma pequeñas porciones de la masa y forma pequeñas bolitas del tamaño de un limón, colócalas en una charola previamente engrasada y enharinada o cubierta con papel encerado, dejando separaciones entre cada una.
3. Hornea de 12 a 15 minutos o hasta que las orillas se doren ligeramente, retira del horno deja enfriar y ofrece.

Tiempo de preparación:	20 minutos
Tiempo de Horneado:	12 minutos
Grado de dificultad:	Medio
Porciones:	4-6

