

Creador: Mary Díaz



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Moderna

Coste: Muy económico

Descripción:

Me anime a preparar estas galletas, porque compre pepitas para brioche y resulta que las que compre solo sirven para galletas, así que aquí tenéis mis galletas que ricas me quedaron.

Ingredientes para 6 personas :

- Pepitas de chocolate
- 125 gr de mantequilla
- 125 de azúcar moreno
- 65 de azúcar normal
- 1 cucharadita de vainilla (opcional)
- 1 huevo
- 230 gr de harina
- 1 cucharadita de levadura
- Una pizca de sal

Preparación:

Paso 1

PREPARACIÓN: Se pone enciende el horno 180°. Se derrite la mantequilla en el microondas, mientras se bate el huevo con los dos tipos de azúcar, se añade la mantequilla y se bate, se añaden los demás ingredientes se mezcla bien. Con 2 cucharas se van poniendo encima de papel de horno y se mete al horno calor arriba y abajo 180° 7 minutos contados no mas. Cuando las saquéis a los 7 minutos veréis que están blandas que parecen crudas, no os preocupéis ni las metáis al horno otra vez mientras se enfrían se van endureciendo.