

Galletas con pepitas de chocolate



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Zeneida GS **Recetizador:** Araceli Martine



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 250 g. de Mantequilla a temperatura ambiente
- 125 g. de Azúcar blanco
- 200 g. de Azúcar moreno
- 2 Huevos
- 400 g. de Harina
- 1/2 cdta. de Levadura química o Royal
- 1 pizca de Sal fina
- 2 cdts. de Esencia de vainilla
- 250 g. de Gotas de chocolate o chips

Preparación:

Paso 1

Mezclar la mantequilla a temperatura ambiente con el azúcar. Agregar los dos huevos y la vainilla. Mezclar.

Paso 2

Mezclar la harina con la levadura y la pizca de sal. Tamizar. Ir agregando poco a poco y mezclando con lo anterior. Terminar amasando en una mesa. Agregar la mitad de las gotas de chocolate. Reservar la otra mitad para decorar. Si la masa se vuelve difícil de trabajar, podemos meterla media hora en el frigorífico para que se endurezca un poco.

Paso 3

Preparamos una bandeja de horno con papel vegetal. Vamos tomando porciones de la masa y colocándolas sobre la bandeja. No importa que no tengan forma de galleta, porque luego con el calor se aplastan y toman la forma adecuada.

Paso 4

Llevamos al horno unos 10-12 minutos a 180°C. (Indicaciones aproximadas, depende de cada horno) Al sacar del horno, dejamos reposar unos 10 minutos en la bandeja, para que se endurezcan un poco y pasamos a una rejilla donde dejamos reposar una media hora. Luego podemos guardar las galletas en un recipiente hermético, donde aguantarán unos cuantos días, incluso semanas.