Galletas integrales con chips de chocolate y miel

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

Creador: Diana1979

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Podéis usar la mantequilla con sal, pero sin añadir la pizca de sal

Descripción:
Deliciosas galletas

Ingredientes para 4 personas :

- 110g de Mantequilla sin sal
- 100g de Azúcar moreno
- 60ml de Miel
- 1 Huevo
- Pizca de sal
- 1 cucharadita de Azúcar avainillado
- 1/2 cucharadita de Levadura química
- 1/2 cucharadita de Bicarbonato sódico
- 200g de Haarina integral
- 50g de Harina de trigo
- 150g de Chips de chocolate

Preparación:

Paso 1

Precalentar el horno a 180ºC y preparar la bandeja con papel sulforizado para poner las galletas. En un procesador de alimentos o picadora ponemos la mantequilla en dados, el azúcar y la miel y vamos triturando hasta que vayamos obteniendo una masa.

Paso 2

Añadimos el huevo, la sal, el azúcar avainillado y seguir triturando.

Paso 3

En un bol aparte mezclamos las harina, la levadura y el bicarbonato. Y vamos añadiendo a la trituradora y triturando. Si vemos que ya no puede, sacamos la mezcla a un bol y mezclamos de forma manual. Por ultimo añadimos los chips de chocolate.

Paso 4

Formamos bolas, las aplastamos un poco y las dejamos en la bandeja bien separadas. Dejarlas más bien gruesas, estarán más sabrosas. Las horneamos unos 10 minutos.