

- GALLETAS CON CHISPAS DE CHOCOLATE -



INGREDIENTES

- ½ taza de mantequilla derretida
- 1 huevo
- Un chorrito de Vainilla Molina
- 1 ½ taza de azúcar
- 1 1/2 taza de harina
- 1/4 cucharada de polvo para hornear
- 1 taza de chispas de chocolate semi amargo
- Una pizca de sal

PROCEDIMIENTO

1. Pre calentar el horno a 180 ° C
2. En un bol mezcla el azúcar con la mantequilla y el huevo.
3. ¡Échale un chorrito de Vainilla Molina!
4. Integra con la harina, la sal, el polvo para hornear y las chispas de chocolate.
5. Dosifica la mezcla con una cuchara para helados.

6. Coloca las bolitas de masa en una bandeja para hornear y hornea de 12 a 15 minutos.
7. Coloca las galletas en una rejilla, enfría y disfruta.