

- Galleta de chocolate en forma de corazón -



INGREDIENTES

2 ½ CDAS. DE MANTEQUILLA DERRETIDA

45 G (¼ DE TAZA) DE AZÚCAR MORENA

15 G (UNA CDA.) DE AZÚCAR

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

½ HUEVO BATIDO

65 G (□ DE TAZA + 2 CDAS.) DE HARINA

1 CDA. DE COCOA POSTRELICIOSO

¼ DE CDTA. DE POLVO PARA HORNEAR

¼ DE TAZA DE CHISPAS DE CHOCOLATE

SPRINKLES EN FORMA DE CORAZÓN

ACEITE ANTIADHERENTE EN SPRAY O PAPEL ENCERADO

PROCEDIMIENTO

1. PRECALIENTA EL HORNO A 180 °C.
2. MEZCLA LA MANTEQUILLA CON AMBOS TIPOS DE AZÚCAR, HASTA FORMAR UNA PASTA.
3. ÉCHALE UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA.
4. AÑADE EL HUEVO A LA MEZCLA.
5. AGREGA LA HARINA, LA COCOA POSTRELICIOSO Y EL POLVO PARA HORNEAR Y MEZCLA HASTA FORMAR UNA MASA.
6. AGREGA CHISPAS DE CHOCOLATE O TU TOPPING FAV.
7. ENGRASA UN MOLDE DE CORAZÓN CON ACEITE ANTIADHERENTE O COLOCA PAPEL ENCERADO SOBRE ÉL.
8. VIERTE LA MEZCLA EN TU MOLDE Y DECORA CON LOS SPRINKLES DE CORAZÓN.
8. HORNEA POR 15-17 MINUTOS A 180 °C.

9, ESPOLVOREA CON AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO.