

- Galletas con chispas de menta y doble chocolate -



INGREDIENTES

2 BARRITAS DE MANTEQUILLA SIN SAL, ABLANDADA

1 TAZA DE AZÚCAR

1 TAZA DE AZÚCAR MORENA

2 HUEVOS A TEMPERATURA AMBIENTE

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

2 1/2 TAZAS DE HARINA PARA TODO USO

3/4 DE TAZA DE COCOA POSTRELICIOSO

1 CUCHARADITA DE BICARBONATO DE SODIO

1/2 CUCHARADITA DE SAL

2 1/2 TAZAS DE CHIPS DE MENTA Y CHOCOLATE DIVIDIDOS

PROCEDIMIENTO

1. EN EL BOWL, BATE LA MANTEQUILLA Y EL AZÚCAR A VELOCIDAD MEDIA-ALTA HASTA OBTENER UNA CONSISTENCIA HOMOGÉNEA.
2. CON LA BATIDORA EN MARCHA, AÑADE LOS HUEVOS DE UNO EN UNO Y, A CONTINUACIÓN, EL CHORRITO DE VAINILLA MOLINA.
3. MEZCLA EN UN BOWL LA HARINA, EL CACAO POSTRELICIOSO, EL BICARBONATO Y LA SAL, Y AGREGA POCO A POCO LA MEZCLA A LA DE LOS HUEVOS.
4. AGREGA 2 TAZAS DE TROCITOS DE MENTA Y DE CHOCOLATE Y REVUELVE.
5. REFRIGERA LA MASA DURANTE 30 MINUTOS O HASTA QUE SEA FÁCIL DE MANEJAR.

6. PRECALIENTA EL HORNO A 180 ° C Y FORRA DOS BANDEJAS PARA HORNEAR LAS GALLETAS CON PAPEL ENCERADO Y RESERVA.

7. FORMA BOLITAS CON LA MASA DEL TAMAÑO DE UNA NUEZ Y COLÓCALAS SEPARADAS EN A BANDEJA.

8. HORNEA POR 5 MINUTOS Y SACA DEL HORNO; COLOCA EL RESTO DE LA MENTA Y LAS PEPITAS DE CHOCOLATE ENCIMA DE CADA GALLETA.

9. VUELVE A HORNEAR POR 6 MINUTOS MÁS.

10. CUANDO ESTÉN LISTAS DÉJALAS ENFRIAR EN UNA REJILLA.

11. ¡DISFRUTA!