

- Santa's Cookies -



INGREDIENTES

- 1 CHORRITO DE VAINILLA MOLINA
- 340 GRAMOS DE HARINA
- 180 GRAMOS DE AZÚCAR MASCABADA
- 180 GRAMOS DE AZÚCAR REFINADA
- 1 PIZCA DE SAL
- 1 CUCHARADITA DE POLVO PARA HORNEAR
- 4 PIEZAS DE HUEVO

- 250 GRAMOS DE MANTEQUILLA A TEMPERATURA AMBIENTE
- 100 GRAMOS DE CHISPAS DE CHOCOLATE
- 100 GRAMOS DE NUEZ

PROCEDIMIENTO

1. UNIMOS TODOS LOS INGREDIENTES EN UN BOWL, BATIMOS CON PALA HASTA QUE SE INCORPOREN.
2. REFRIGERAMOS DURANTE 30 MINUTOS O HASTA QUE LA MASA ESTE FIRME. FORMAMOS PORCIONES DEL TAMAÑO DE UNA CUCHARA CAFETERA.
3. REDONDEAMOS CON LAS MANOS, ACOMODAMOS EN UNA CHAROLA ENGRASADA. RECOMENDAMOS QUE HAYA 5 CM DE SEPARACIÓN ENTRE CADA GALLETA PARA QUE NO SE PEGUEN AL HORNEAR.
4. HORNEAMOS DURANTE 15 MINUTOS APROXIMADAMENTE A 180 °C O HASTA QUE ESTÉN UN POCO DORADAS.