

- Galletas de brownie -



INGREDIENTES

1 TAZA DE MANTEQUILLA SIN SAL A TEMPERATURA AMBIENTE

1/3 DE TAZA DE AZÚCAR REFINADA

1 TAZA DE AZÚCAR MASCABADO

2 PIEZAS DE HUEVO

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

3 1/4 TAZAS DE HARINA

1/2 TAZA DE COCOA POSTRELICIOSO

1/2 CUCHARADA DE FÉCULA DE MAÍZ

½ CUCHARADITA DE BICARBONATO DE SODIO

¼ DE CUCHARADITA DE SAL

1 TAZA DE CHISPAS DE CHOCOLATE DE COLORES

½ taza de chispas de chocolate

PROCEDIMIENTO

1. PRECALIENTA EL HORNO A 180 °C. PREPARA DOS BANDEJAS PARA GALLETAS CON PAPEL PARA HORNEAR Y RESERVA.
2. ACREMA LA MANTEQUILLA CON UNA BATIDORA ELÉCTRICA.
3. AGREGA LOS DOS TIPOS DE AZÚCAR Y BATE HASTA QUE ESTÉN BIEN INTEGRADOS (2-3 MIN APROX).
4. AÑADE LAS DOS PIEZAS DE HUEVO JUNTO CON EL CHORRITO DE VAINILLA MOLINA Y CONTINÚA BATIENDO PARA INTEGRARLOS.
5. VIERTE SOBRE LA MEZCLA LA HARINA, LA FECULA DE MAÍZ, EL BICARBONATO DE SODIO, LA SAL Y LA COCOA POSTRELICIOSO, INCORPÓRALOS PRIMERO CON LA BATIDORA ELÉCTRICA Y TERMINA DE AMASAR CON TUS MANOS LIMPIAS.

6. AGREGA 3/4 DE TODAS LAS CHISPAS E INTÉGRALAS A LA MASA CON TUS MANOS.

7. DIVIDE LA MASA EN 16 PORCIONES DE APROXIMADAMENTE 4.5 CM CADA UNA Y DALES FORMA DE BOLITA. COLOCA 8 BOLITAS EN CADA BANDEJA Y CON LA MANO ACOMODA EL RESTO DE LAS CHISPAS SOBRE LA MASA.

8. HORNEA A 180 °C DURANTE 8 A 9 MINUTOS. DEBEN VERSE LIGERAMENTE DORADAS, GRUESAS Y ALTAS.

9. DEJALAS ENFRIAR Y DISFRÚTALAS.