- 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
½ 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 maiz, 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.