

- Galletas en microondas -



INGREDIENTES

8 CUCHARADAS DE HARINA

¼ DE TAZA DE COCOA POSTRELICIOSO

2 CUCHARADAS DE AZÚCAR

1 CUCHARADITA DE POLVO PARA HORNEAR

3 CUCHARADAS DE LECHE

3 CUCHARADAS DE MANTEQUILLA DERRETIDA

40 G DE CHISPAS DE CHOCOLATE COLOR ROSA Y BLANCO

PROCEDIMIENTO

1. EN UN RECIPIENTE MEZCLA TODOS LOS INGREDIENTES SECOS: LA HARINA, EL AZÚCAR, EL POLVO PARA HORNEAR Y LA COCOA POSTRELICIOSO.
2. CUANDO ESTÉN BIEN INTEGRADOS AGREGA LA MANTEQUILLA Y LA LECHE, MEZCLA HASTA QUE SE INTEGREN BIEN, SI TU MASA QUEDA SECA PUEDES AGREGAR UNA O MÁS CUCHARADAS DE LECHE HASTA QUE TENGAS UNA MASA QUE PUEDA COMPACTARSE.
3. INTEGRA A LA MEZCLA LAS CHISPAS DE CHOCOLATE; RESERVA ALGUNAS CHISPAS PARA LA DECORACIÓN FINAL.
4. DIVIDE LA MASA EN 7 BOLITAS, PUEDES USAR UNA CUCHARA PARA HELADO PARA QUE QUEDEN TODAS DEL MISMO TAMAÑO, LUEGO DALE FORMA CON TUS MANOS.
5. PREPARA UN PLATO APTO PARA MICROONDAS CON UN PEDAZO DE PAPEL PARA HORNEAR, SI NO LO TIENES TAMBIÉN PUEDES ENGRASAR EL PLATO CON ACEITE O MANTEQUILLA.
- 6.

COLOCA UNA GALLETA EN EL PLATO CON EL PAPEL ENCERADO Y AGRÉGALE MÁS CHISPAS DE CHOCOLATE EN LA PARTE SUPERIOR.

7. HORNEA EN EL MICRO DURANTE 1 MIN APROX. DEPENDIENDO DE LA POTENCIA DE TU HORNO PUEDE TOMAR UN POCO MÁS DE TIEMPO, ESTARÁ LISTA CUANDO LA BASE DE LA GALLETA YA NO SE PEGUE AL PAPEL. TIP POSTRELICIOSO: HORNEA LAS GALLETAS UNA POR UNA PARA ASEGURARTE DE QUE QUEDEN BIEN COCIDAS.
8. SI SÓLO QUIERES UNA GALLETA PUEDES ENVOLVER EL RESTO EN PLÁSTICO DE COCINA Y CONGELARLAS EN UN RECIPIENTE HERMÉTICO PARA EVITAR QUE ABSORBAN OLORES. TE PUEDEN DURAR HASTA 6 MESES CONGELADAS. SI PREFIERES COMPARTIR, REPITE EL MISMO PROCEDIMIENTO EN EL MICROONDAS.
9. PARA COCINAR UNA DE TUS GALLETAS CONGELADAS, SÁCALA DEL CONGELADOR Y REPITE EL MISMO PROCEDIMIENTO, ESTA VEZ EL TIEMPO DE COCCIÓN PUEDE VARIAR ENTRE UN MINUTO Y MEDIO Y DOS MINUTOS. OJO: SI TU GALLETA NO ESTÁ COMPLETAMENTE COCINADA DESPUÉS ESE TIEMPO, LLÉVALA DE NUEVO AL MICROONDAS EN INTERVALOS DE 30 SEGUNDOS HASTA CONSEGUIR EL RESULTADO DESEADO.
10. DÉJALA REPOSAR UNOS MINUTOS Y DISFRUTA.