

- Galletas de arándano y chocolate blanco especiadas -



INGREDIENTES

- 2/3 DE TAZA DE MANTEQUILLA
- 2/3 DE TAZA DE AZÚCAR
- 2 HUEVOS
- 3 TAZAS DE HARINA
- 1 CHORRITO DE VAINILLA MOLINA
- 1 CUCHARADITA DE BICARBONATO

- 1 CDA. DE JENGIBRE
- 1 CDA. DE CANELA
- 1/2 CUCHARADITA DE SAL
- 170 GRAMOS DE ARÁNDANOS DESHIDRATADOS
- 1 TAZA DE CHOCOLATE BLANCO

PROCEDIMIENTO

1. PRE CALIENTA EL HORNO A 180 °C.
2. EN UN TAZÓN MEDIANO BATE LA MANTEQUILLA CON EL AZÚCAR HASTA HACER UNA MEZCLA SUAVE Y ESPONJOSA; AÑADE LOS HUEVOS Y EL CHORRITO DE VAINILLA MOLINA, BATIENDO BIEN.
3. EN UN TAZÓN DIFERENTE MEZCLA LOS INGREDIENTES SECOS.
4. POCO A POCO INCORPORA LA MEZCLA DE INGREDIENTES SECOS A LA MEZCLA ANTERIOR.
5. POR ÚLTIMO, AGREGA LOS ARÁNDANOS DESHIDRATADOS Y EL CHOCOLATE BLANCO, MEZCLA BIEN CON UNA CUCHARA DE MADERA; AYÚDATE CON ESTA MISMA PARA HACER BOLITAS CON LA MASA Y COLÓCALAS EN UNA CHAROLA PARA HORNEAR.
6. HORNEA LAS GALLETAS DE 10 A 12 MINUTOS O HASTA QUE SE VEAN DORADAS.
7. RETIRA DEL HORNO, COLOCA SOBRE UNA REJILLA Y DEJA ENFRIAR.