- 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

- ½ cucharadita de sal

- 170 gramos de arándanos deshidratados

- 1 taza de chocolate blanco

PROCEDIMIENTO

1. Pre calienta el horno a 180 ºC.

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.