

GALLETAS AMERICANAS

(30 PORCIONES.)

INGREDIENTES:

- 300g de harina de trigo de todo uso
- 3/4cda de polvo para hornear
- 180g de mantequilla fría en cubos
- 150g de azúcar mascabado
- 80g de azúcar refinada
- 1 huevo
- 1 yema de huevo
- 1cda de vainilla
- 150g de chispas de chocolate
- 150g de lunetas de chocolate



UTENSILIOS

- Charolas y tapetes de silicón o parchment paper

PROCEDIMIENTO:

- 1 Ingresas al vaso la mantequilla, harina y polvo para hornear. Mezcla 5seg vel 5.
- 2 Añade el azúcar mascabado y azúcar refinada y mezcla 5seg vel 5.
- 3 Añade el huevo, la yema de huevo y vainilla. Mezcla 10seg vel 5
- 4 Baja los restos de las paredes del vaso y mezcla 10seg vel 4.
- 5 Añade las chispas de chocolate y lunetas y mezcla 15seg GIRO INVERSA vel 3.5
- 6 Reserva la mezcla en un recipiente, coloca un plato encima de la tapa del vaso y porciona galletas de 35g
- 7 Forma una bolita con cada porción e ingresa a la charola con 10cm de separación entre cada galleta.
- 8 Refrigera por 15min en lo que precalientas el horno a 180° C.
- 9 Hornea por 12min o hasta que veas la orilla ligeramente dorada y el centro suave.
- 10 Retira las charolas del horno y deja templar a temperatura ambiente. Levanta hasta que enfrien

TIPS:

- * Puedes congelar las porciones en crudo hasta por 2-4 meses; y para descongelar ingresalas al refrigerador.
- * Puedes congelar las galletas ya horneadas, solamente espera a que se enfrien, colócalas en una charola y en una sola capa hasta que estén firmes (1 hora), y una vez congeladas las puedes apilar en un recipiente hermético o bolsa ziplock, procurando no dejar aire. (Marca la fecha y consumo preferente hasta por 4 meses).

¡Enjoy!

Gaby Bernal
En tu cocina