



Paso a Paso

Galletas de Mantequilla con chips de Chocolate

Descripción: Galletas de mantequilla con chips de chocolate para 20 galletas.

- Ingredientes:**
- 100 gr. de Azúcar blanca
 - 100 gr. de Azúcar moreno
 - 300 gr. de Harina de Trigo
 - 175 gr. de Mantequilla sin Sal
 - 1 cucharadita de extracto de Vainilla
 - 1 cucharadita de Bicarbonato de Sodio
 - 1 Huevo
 - 1 yema de Huevo
 - 1 pizca de Sal
 - La ralladura de medio Limón



Preparación: Antes de comenzar debemos de precalentar el horno a 180° C y recordar que la mantequilla debe estar a temperatura ambiente.

En las siguientes páginas te diremos cómo puedes realizar unas deliciosas galletas de mantequilla con chips de chocolate en sólo 10 sencillos pasos.



Síguenos en Facebook!!!

<http://www.facebook.com/chispitartas>



<http://www.chispitartas.com>

E-mail: chispitartas@gmail.com

1



Lo primero, colocamos la mantequilla en el bol de la batidora.

2



Luego, mezclamos los dos tipos de azúcares y las añadimos a la mezcla, batimos hasta que se integren bien.

3



Añadimos la vainilla y la ralladura de limón.

4



En un bol aparte colocamos el huevo y la yema extra y batimos ligeramente, para luego agregarlo a la mezcla de las galletas.

5



Tamizamos la harina de trigo previamente con el bicarbonato y la sal, y agregamos la mitad de la harina a la masa.

6



Ahora comenzamos a integrar la harina con la ayuda de una espátula sin realizar movimientos bruscos e incorporamos el resto de la harina hasta obtener una masa homogénea.

7



Ahora hacemos una bolita y presionamos ligeramente con nuestros dedos.

8



Deben de quedar como esta en la fotografía, no debemos hacer las galletas muy finas, porque al colocarlas en el horno se pondrán finas.

9



Colocamos encima de la galleta las chips de chocolate, podemos colocar todas las que queramos, además las podemos sustituir por lacasitos, M&M, frutos secos, etc.

10



Sacamos las galletas del horno a los 18 – 20 minutos o hasta ver que los bordes están dorados, dejamos enfriar en una rejilla y ya están listas para comer Ñam, Ñam.