



# Galletas de chocolate con trozos de chocolate



## ★ Ingredientes:

- 225 g de chocolate picado
- 60 g de mantequilla (4 cucharadas)
- 150 g de azúcar moreno ( $\frac{3}{4}$  taza)
- 2 huevos (grandes)
- 75 g de harina normal ( $\frac{2}{3}$  taza)
- $\frac{1}{2}$  cucharadita de levadura química
- $\frac{1}{2}$  cucharadita de sal
- 1 cucharadita de vainilla
- 1 paquete de chocolate troceado o de gotas de chocolate

## ★ Preparación:

1. Derretir el chocolate picado con la mantequilla y reservar.
2. Batir los huevos el azúcar moreno y la vainilla hasta obtener una mezcla suave y esponjosa.

3. Añadir la mezcla de chocolate derretido. y mezclar bien.
4. Incorporar la harina, la levadura y la sal.
5. Añadir el chocolate troceado o las gotas de chocolate y remover suavemente.
6. Con ayuda de dos cucharas, poner montoncitos de la masa en la bandeja del horno separados 2-3 cm
7. Hornear a 180° C unos 12-15 minutos, hasta que las galletas se vean brillantes y suaves en el medio.
8. Sacar del horno y dejar enfriar unos 10 minutos en la bandeja. Después pasarlas a una rejilla y dejar enfriar totalmente.



contrasypros.com

