

Galletas con chispas de chocolate: el clásico irresistible

26/03/2024



Las **galletas con chispas de chocolate** son todo un clásico y se pueden disfrutar en cualquier momento del día. Además, es una receta fácil y deliciosa perfecta para toda ocasión, desde una tarde de película hasta una fiesta de cumpleaños.

Ya sea que seas un experto en la cocina o un principiante, esta receta te resultará sencilla y sabrosa. Solo sigue los pasos que te dejamos a continuación para preparar las galletas que seguro se convertirán en las favoritas de todos.

Ingredientes



Hacer estas galletas no requiere de tantos ingredientes ni de algunos que sea complicado encontrar. Solo asegúrate de tener estos:

- 2 tazas de harina de trigo todo uso
- 1 cucharadita de bicarbonato de sodio
- 1/2 cucharadita de sal
- 1 taza de mantequilla sin sal
- 3/4 taza de azúcar granulada
- 3/4 taza de azúcar morena
- 2 huevos
- 2 cucharaditas de extracto de vainilla
- 2 tazas de chispas de chocolate semi amargo

Preparación de las galletas con chispas de chocolate



Para preparar estas ricas galletas, estos son los pasos que debes seguir:



1. Comienza por precalentar el horno a 180 °C.
2. En un bol mezcla la harina, el bicarbonato de sodio y la sal. Reserva por un momento.
3. En otro bol bate la mantequilla, el azúcar granulada y el azúcar morena hasta obtener una mezcla cremosa y suave.
4. Agrega los huevos uno por uno y bate cada vez que adiciones uno.
5. Añade el extracto de vainilla y mezcla bien.
6. Seguidamente, une la mezcla de harina con la mezcla de mantequilla y bate bien hasta que quede una masa uniforme.
7. Agrega las chispas de chocolate y vuelve a mezclar para que estas se integren la masa.
8. Cubre una bandeja para hornear con papel encerado o espolvorea con harina de trigo.
9. Forma bolas de masa y colócalas en la bandeja para hornear, dejando un espacio de unos 5 cm entre ellas.
10. Hornea las galletas por 10 a 12 minutos o hasta que notes que están doradas en los bordes.
11. Retira del horno y deja enfriar durante unos 5 minutos antes de transferirlas a una rejilla para enfriar

completamente.

12. Sirve con tu bebida favorita.

Fuente: www.culinaryrecipes.top