

Galletas chocochips



Tiempo de
preparación

60 min.

Porciones

25

Ideal para

Postres

Nivel

Fácil

Ingredientes

4 pzas. Huevo San Juan

340 g harina

180 g azúcar moscabado

180 g azúcar refinada

250 g mantequilla

5 g sal

100 g chispas de chocolate

100 g nuez

10 g vainilla o 15 gotas de extracto de vainilla

100 g lunetas

Preparación

- Mezclar todos los ingredientes juntos sin batir demasiado.
- Dejar enfriar la pasta mínimo 30 min. en refrigeración.
- Formar pequeñas bolitas con las manos y acomodarlas en una charola previamente engrasada dejando una distancia considerable ya que se extienden en el horno.
- Hornear a 180º C durante 15 min.
- Dejar enfriar antes de consumir.
- Puedes cambiar las chispas de chocolate por las lunetas o la nuez o bien hacer tres sabores diferentes.