



Galletas de chispas de chocolate

Porciones: 22 galletas de 35 g.

Ingredientes

- 250 g. de harina MASECA Antojitos
- 125 g. de mantequilla sin sal
- 5 g. de sal
- 100 g. de azúcar
- ½ taza de chispas de chocolate
- 3 huevos
- 1 cda. de polvo para hornear
- 40 g. de nuez picada
- 2 cdas. de fécula de maíz
- 1 cda. de esencia de vainilla

Modo de preparación

1. Bate azúcar con mantequilla hasta esponjar. (aproximadamente 3 min).
2. Agrega huevos de 1 en 1 hasta integrar, junto con la esencia de vainilla.
3. Incorpora de poco a poco los ingredientes secos hasta conseguir una masa uniforme.
4. Por ultimo con ayuda de una espátula, incorpora las chispas de chocolate y nueces picadas.
5. Utiliza una cuchara heladera, forma bolitas de masa y colócalas en una charola con papel encerado.
6. Aplasta con las manos un poco húmedas para evitar que se nos pegue la masa.
7. Hornea a 180°C por 12 min.