

[www.lavidaesdulce.net](http://www.lavidaesdulce.net)

Y se nos vino fin de año.....y con eso la Navidad! Mi época favorita del año! Aunque no lo crean soy de esas románticas que ama la Navidad, sé que fin de año es un estrés, pero la verdad que creo que la vida es como uno se la toma, así que como yo me la tomo dulcemente pase lo que pase, mi fin de año no es un caos, es para mi una oportunidad!!!! Así que los grinch y la mala onda pueden ir cambiando su actitud y hacer estas ricas y fáciles galletas, las comparten en familia y pasan una dulce tarde con gente que valga la pena..ese es el espíritu!

Esta es una deliciosa receta, simple que requiere poco tiempo, nada de uslerear y cortar toda la tarde, así que no hay excusas! A regalonesr a la familia y los amigos! Como siempre, sin perder la vida en la cocina.

## Galletas Navideñas de Chocolate

### Receta

1 taza de harina sin polvos de hornear  
1/4 taza de chocolate amargo en polvo  
1-1/4 taza de mezcla de torta para chocolate (tipo Betty Crocker)  
1/2 cdita. de bicarbonato  
2 cditas. de extracto de vainilla  
3/4 taza de mantequilla sin sal a temperatura ambiente  
1 taza de azúcar rubia  
1 huevo  
3/4 taza de chips de chocolate blanco  
1/2 taza de mostacillas navideñas

Precalentar horno a 180 grados, preparar dos bandejas para galletas con papel mantequilla y aceite en spray, reservar.

En un bol mezclar el harina con chocolate en polvo, base para torta y el bicarbonato, reservar.

Con batidora mezclar la mantequilla con el azúcar hasta obtener una pasta cremosa, agregar el huevo y el extracto de vainilla, agregar el bol con los ingredientes secos, batir solo un par de veces para mezclar, no sobrebatir.

Agregar con movimientos envolventes los chips de chocolate y las mostacillas.

Poner las galletas con cuchara para helados sobre las bandejas reservadas, llevar al horno entre 10 y 12 minutos, dejar enfriar completamente sobre rack de galletas.