

www.lavidaesdulce.net

Las galletas con chips de chocolate son un clásico, las amo, son simples pero llenas de sabor. La clave para que estas galletas queden perfectas está en la cocción, no tienen que estar mucho rato en el horno, se sacan las galletas cuando se empiezan a dorar alrededor pero en el centro se ven un poco crudas todavía, también lo que es importante es que se dejan reposar un par de minutos en la lata pero después se tienen que traspasar para que no se derritan y se sigan cocinando.

Lo bueno de estas galletas es que es una receta base, se pueden reemplazar los ingredientes para hacer las mejores combinaciones, chocolate blanco, cranberries, avellanas, galletas molidas, toffee....lo que se les ocurra. Es una receta que vale la pena aprender por que sirve para sacar de apuros, es una de esas recetas que me acompañarán toda la vida.....como les dije, las galletas con chips de chocolate, son un clásico!

## Las Mejores Galletas de Chips de Chocolate

### Receta

3/4 taza de mantequilla a temperatura ambiente

3/4 taza de azúcar rubia

1 huevo grande

2 cditas. de extracto de vainilla

2 tazas de harina sin polvos de hornear

2 cditas. de maicena

1 cdita. de bicarbonato

1 pizca de sal

1-1/4 taza de chips de chocolate

En un bol mediano mezclar ingredientes secos; el harina, bicarbonato, maicena y la sal. En un bol grande mezclar la mantequilla y el azúcar, batir con batidora hasta formar una pasta cremosa, luego agregar el huevo y la vainilla, batir bien. Cuando esté todo bien mezclado incorporar los ingredientes secos. Incorporar todos los ingredientes sin sobreatir.

Agregar ahora los chips de chocolate mezclar con movimientos envolventes y listo! Poner la masa en papel plástico y llevar al refrigerador por una hora, puede estar dos días en el refrigerador cruda.

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

Después de una hora sacar la mezcla del refrigerador y formar las galletas con cuchara para helados, yo las puse de a 9 galletas por bandeja, tienen que estar separadas para que no se peguen. Hornear de 8 a 10 minutos, se ponen doradas un poco alrededor y en el centro parecen un poco crudas, así esta bien, si están mucho rato en el horno se ponen duras. Al retirar del horno dejarlas enfriar 5 minutos en la lata y luego traspasar

al meson o en una bandeja, si las dejan en la misma lata se derriten mas y quedan muy delgadas.

Dejar enfriar y servir, duran 5 días guardadas en caja de lata.