

www.lavidaesdulce.net

Esta Navidad lúcite con estas galletas!!!! Se ven muy producidas y son botadas de fáciles!!!!!! Se hacen con base lista para tortas, son lo mejor, se usa la base para tortas de Betty Crocker Red Velvet y se mezcla con un par de ingredientes, no los de la caja! Ideales para hacer galletas de una manera rápida y quedar como chef profesionales!!!!!!

Se mezclan los ingredientes y con cuchara para helado se forman las galletas, después les ponemos chocolate blanco y las llevamos al horno 10 minutos y están listas!!!! Son como un milagro.

Yo las serví en una comida Navideña de amigos y se las pelearon, en las fotos de mas abajo sale como las hice y los ingredientes que use, si no tienes esos chips de chocolate blanco puedes usar chocolate blanco picado en cubos.

Tienen que hacerlas, se los prometo que las van a amar!

Galletas Red Velvet con Chocolate Blanco Express

Receta

Para las galletas.....

1 caja de mezcla para torta Red Velvet (ver foto)

2 huevos

1/2 taza de aceite

1/2 cdita de polvos de hornear

1 taza de discos de chocolate blanco o chocolate blanco picado

Precalentar el horno a 180 grados, preparar una bandeja para galletas con papel mantequilla y aceite en spray, reservar.

En un bol mezclar la base para torta red velvet, huevos, aceite y polvos de hornear hasta lograr una masa homogénea. Formar las galletas con cuchara para helados, para que queden todas del mismo porte (ver foto), poner sobre bandeja con papel mantequilla, agregar los chips de chocolate blanco con la mano para asegurarme de que todas las galletas tengan y que queden lindas! . Que queden separadas para que no se peguen unas con otras. Hornear de 10-12 minutos, hasta que las galletas se vean doradas por abajo, por encima parece que les falta, pero esta bien, hay que sacarlas.

Dejarlas enfriar 5 minutos en la bandeja y luego traspasar para dejar enfriar completamente.