

Esta receta es simplemente una galleta de chips de chocolate gigante! Se puede comer sola o con helado y alguna rica salsa, es una receta muy pero muy fácil se hace todo en un solo bol, se mezclan los ingredientes y listo. Yo la he echo para postre y para la hora del té, en los dos casos fue todo un éxito. Se las recomiendo totalmente, van a tener un postre delicioso en un par de minutos, si no tienen chips de chocolate pueden picar una barra en cubitos y si el molde que tienen es muy grande, pueden hacer doble receta. Solo hay que animarse!

Torta de Galleta con Helado

Receta

1 taza de harina sin polvos de hornear
1/2 cdita. de bicarbonato
1 pisco de sal
1/4 taza de mantequilla, derretida
1/4 taza de azúcar rubia
1/4 taza de azúcar granulada
2 huevos
2 cditas. de vainilla
3/4 taza de chips de chocolate semiamargo

Precalentar el horno a 180 grados, en un molde redondo de 23 cm. de diámetro poner papel mantequilla en el fondo y aceite en spray, reservar.

En un bol grande mezclar los huevos, mantequilla y las dos azúcar. Agregar la vainilla, cuando esté todo bien incorporado agregar los ingredientes secos, harina, bicarbonato y sal. Mezclar bien y luego agregar los chips de chocolate de manera envolvente.

Poner la mezcla en el molde reservado, llevar al horno entre 14-18 minutos.

Servir tibio con helado de vainilla y la salsa que mas te guste!