

www.lavidaesdulce.net

A quien no le gustan las galletas de chips de chocolate?? Yo no conozco a nadie, sobre todo las echas en casa que se deshacen en la boca, si además les agregamos un toffee en el centro estas galletas pasan a ser de otra dimensión! Absolutamente deliciosas y de una consistencia ideal, el queso crema les aporta un sabor delicado y una consistencia cremosa, quedan grandes como galletón, ideales para la hora del té y como snack o colación para el colegio. Ultra aprobadas por todos en mi casa, no duraron nada, las tienen que hacer, no se van a arrepentir.

## Galletas de Chips de Chocolate Con Toffee

### Receta

2-1/4 taza de harina sin polvos de hornear  
1 cdita. de bicarbonato  
1/4 cdita. de sal  
3/4 taza de mantequilla a temperatura ambiente  
1/4 taza de queso crema a temperatura ambiente  
1/2 taza de azúcar granulada  
1 taza de azúcar rubia  
1-1/4 cdita. de extracto de vainilla  
2 huevos grandes  
2 tazas de chips de chocolate  
16 toffee de leche (yo use los Arcor, ver fotos)

En un bol mezclar la harina, bicarbonato y sal, reservar.

En otro bol mezclar con batidora la mantequilla, queso crema, las dos azúcar y la vainilla, hasta lograr una consistencia bien cremosa. Agregar los huevos de a uno batiendo bien entre cada incorporación, agregar la mezcla de la harina y batir solo para incorporar, no sobrebatir. Incorporar los chips de chocolate con movimientos envolventes.

Tapar el bol con plástico y llevar al refrigerador por una hora.

Precalentar el horno a 160 grados, preparar dos bandejas para galletas con papel mantequilla y aceite en spray (se puede usar cualquier aceite o mantequilla derretida), reservar.

Sacar la masa del refrigerador, sacar una cucharada bien grande de la mezcla, poner en la bandeja luego poner

un toffe en el centro y luego tapar con otra cucharada de masa presionando para que se junte bien la mezcla y lograr hacer una galleta, hay que preocuparse que el toffee quede completamente cubierto con la masa.

Hornear las galletas en horno precalentado de 10 a 12 minutos, o hasta que estén doradas por debajo. dejarlas enfriar 10 minutos en la bandeja antes de traspasarlas. (ver fotos)