

Deliciosas galletas!!! Éxito total!!! Las hice para el cumpleaños de mi hijo y no duraron nada!! Amé estas galletas por qué la masa está hecha con Nutella, entonces tenemos un sabor a Nutella mezclado con una crocancia de chips de chocolate blanco y negro, que forman al unirse.....una verdadera delicia, una combinación perfecta!!! Estas galletas se derriten en la boca, la maicena logra que queden unas galletas suaves, los chips de chocolate blanco dan el toque para que además de deliciosas queden lindas! Son fáciles de hacer, me salieron 32 con una cuchara para helados chica. Si quieren regalonear a los suyos esta receta es ideal, sobretodo para este invierno en el que nos faltan calorías, yo me muero del frío así qué necesito algo dulce para sobrevivir!

Galletas de Nutella con Chips de Chocolate Blanco y Negro

Receta

1/2 taza de mantequilla a temperatura ambiente (114 grs.)
1/3 taza de Nutella bien llena
1/2 taza de azúcar rubia
1/4 taza de azúcar granulada
1 huevo grande
2 cditas. de extracto de vainilla
1-3/4 taza de harina sin polvos de hornear
2 cditas. de maicena
1 cedita. de bicarbonato
1 pizca de sal
1 taza de chips de chocolate blanco
1 taza de chips de chocolate semi amargo

Con una batidora mezclar muy bien la mantequilla, Nutella, azúcar rubia y granulada, huevos y vainilla. hasta formar una pasta suave, esto demora unos 3 minutos aprox.

Agregar la harina, maicena, bicarbonato y la sal, batir solo para combinar los ingredientes, no sobrebatir. Con una espátula agregar los chips de chocolate blanco y semi amargo de manera envolvente, mezclando bien.

Formar las galletas con una cuchara para helados para que queden todas del mismo porte, ponerlas sobre una bandeja y llevarlas al refrigerador tapadas con film plástico, tienen que estar por lo menos dos horas en el refrigerador, se pueden dejar un par de días sin cocinar dentro del refrigerador, esto es buenísimo ya que las podemos hacer un día y hornearlas un par de días después.

Precalentar el horno a 180 grados, prepara una bandeja para galletas con papel mantequilla y aceite en spray, poner las galletas bien separadas en la bandeja y hornear de 7 a 9 minutos, hasta que estén un poco doradas por debajo, no importa que en el centro se vean blandas todavía. Dejar enfriar las galletas completamente sobre el mesón o un rack de galletas, se pueden guardar 5 días en un caja de lata.