

Galletas de Coco, Almendras y Bitter

Receta

1-3/4 taza de harina sin polvos de hornear
1 cdita. de bicarbonato
1/2 cdita. de sal
1 taza de mantequilla sin sal a temperatura ambiente
1-1/4 taza de azúcar rubia
1/2 taza de azúcar granulada
2 huevos grandes
2 cdas. de leche
1-1/2 cdita de esencia de vainilla
1/2 cdita. de extracto de coco
3 tazas de avena
2 barras de 100 grs. cada una de chocolate amargo picado
1-1/3 taza de coco laminado
1 taza de almendras picadas

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

En un bol mezclar muy bien el harina, bicarbonato, avena y la sal, reservar.

Con batidora mezclar la mantequilla sin sal con las do azúcar. Incorporar los huevos de a uno, luego el extracto de vainilla, la leche y el extracto de coco. Cuando este bien mezclado agregar los ingredientes secos. Revolver bien e incorporar los pedazos de chocolate amargo, coco y almendras con movimientos envolventes.

Poner las galletas con una cuchara para helados en la bandeja previamente preparada.

Hornear de 10 a 12 minutos, dejar enfriar completamente en rack para galletas. Duran una semana guardadas en caja de lata.