



Galletas de chispas de chocolate

Tiempo de preparación: 30 minutos

Tiempo de cocimiento: 15 minutos

Tiempo total: 30 minutos

Porciones: 30 galletas aproximadamente.

Como siempre Renata encontrando hits en internet. Una tarde de antojo dió con esta receta y resultó ser una maravilla, la tomó de una cuenta de Tik Tok llamada @gotadeazucar_) y la adaptamos un poquito. Sencillas y con ingredientes bien pensados, pueden quedar suavecitas o crujientes, como cada quien desee. A nosotros nos gustan crujientes y es por eso que decidimos hacer unas modificaciones en el procedimiento para lograr esto.

En este caso hacer esos tubitos y llevarlos a congelar hasta que estén completamente firmes, nos permite luego manejar la masa adecuadamente para poder hacer rebanadas delgadas y así lograr el efecto crujiente en las galletitas. Pueden ser tan gruesas o delgadas como se desee.

Por supuesto la gran ventaja de hacerlo así es que se puede preparar la masa con anticipación y hacer porciones en los tubitos al gusto, para así ir sacando del congelador conforme se vaya necesitando y poder tener galletas recién horneadas en un momentito.

Ingredientes:

- 1 ½ Taza de harina blanca.
- 1 cucharadita de bicarbonato.
- ½ cucharadita de sal.
- ¾ Azúcar mascabado azúcar morena oscura.
- ¼ Taza de azúcar refinada.
- 140 gr. Mantequilla derretida sin sal.
- 1 Huevo.
- 2 Yemas de huevo.
- 1 cucharadita de vainilla.
- Chispas de chocolate al gusto.
- Kleen Pack o papel film.

Procedimiento:

1. Revolver la harina, con el bicarbonato y la sal. Reservar.
2. En otro recipiente poner los dos tipos de azúcar, la mantequilla, el huevo y las yemas, se bate a mano para integrarlo muy bien.



Galletas de chispas de chocolate

3. Agregar la mezcla húmeda con la mezcla seca de harina, bicarbonato y sal, integrar muy bien hasta que no se vean grumos de harina seca.
4. Incorporar las chispas de chocolate y distribuir las uniformemente.
5. En un pedazo de "Kleen Pack" o papel film, se coloca la masa de galletas (puede ser en dos pedazos y dividir la mezcla en dos) y se forma un cilindro alargado.
6. Se alisa lo mejor que se pueda y se envuelve a lo largo, apretando con el mismo papel film, para formar como un chorizo. Se cierra de las orillas.
7. Se lleva al congelador hasta que esté bien firme, mínimo dos horas y puede dejarse ahí hasta por dos meses.
8. Se saca el cilindro y sin dejar que se descongele, se cortan con un cuchillo ruedas de la masa al grueso deseado. Entre más delgadas, más crujientes.
9. Se acomodan los círculos sobre una charola para hornear, cubierta con papel pergamino o engrasada con un poco de aceite en spray. Hay que dejar espacio entre las galletas porque se extienden mucho.
10. Se meten directo a hornear a un horno precalentado a 180°C hasta que estén doradas.

¡BUEN PROVECHO!