

WHITE CHOCOLATE CRANBERRY COOKIES

Tiempo de preparación 10 minutos

Tiempo en el horno 11 minutos

Salen 24 a 26 galletas

Ingredientes:

- $\frac{1}{3}$ taza de mantequilla sin sal, ablandada, temperatura ambiente
- $\frac{1}{2}$ taza de azúcar morena clara
- $\frac{1}{4}$ taza de cucharadas de azúcar granulada
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 2 yemas de huevo grande
- 1 taza de harina de trigo para todo uso
- $\frac{1}{4}$ cucharadita de bicarbonato de sodio
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal
- $\frac{1}{2}$ taza de cranberry seco
- $\frac{1}{2}$ taza de chispas de chocolate blanco



Instrucciones:

1. Precalienta el horno a 350 F (175 C) y forra dos bandejas para hornear con papel para hornear.
2. En un recipiente mediano, agrega la mantequilla ablandada, el azúcar morena, el azúcar granulada y el extracto de vainilla y batir hasta que esté suave y esponjoso, 1 minuto aproximadamente.
3. Agrega las yemas de huevo, de una en una, batir hasta que se combinen.
4. Finalmente, agrega la harina, el bicarbonato y la sal, batir para combinar todo.
5. Incorpora el cranberry y las chispas de chocolate blanco y mézclalo con una espátula o cuchara de madera hasta que quede bien integrado.
6. Forma las galletas con una cuchara y colócalas uniformemente en las bandejas para hornear.
7. Hornea durante 9 a 11 minutos, hasta que las galletas estén ligeramente doradas en los bordes.
8. Deja enfriar por completo y guárdalas en un recipiente hermético a temperatura ambiente hasta por 2 días (si duran tanto tiempo).