

S'MORES COOKIES EN UN FRASCO

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 12 minutos

Salen 24 galletas

Ingredientes:

Para hacer el frasco:

- 1 taza de galletas graham, maría, digestive* (½ taza ya trituradas)
- 1 ¼ tazas de harina para todo uso
- ½ cucharadita bicarbonato de sodio
- ¼ de cucharadita sal
- ½ taza de azúcar morena, bien empacada
- ½ taza de azúcar granulada
- 1 taza de chispas de chocolate
- taza de mini marshmallows

Para hacer las galletas:

- 1 huevo
- 1 ½ barras de mantequilla amarilla, derretida (170 gr)
- 1 cucharadita de vainilla

Instrucciones:

Para hacer los frascos:

1. Rompe las galletas en trozos grandes y colocarlas en un procesador de alimentos, pulsar hasta que las migas estén finas, casi muy finas.
2. En un recipiente mediano, agrega la harina para todo uso, el bicarbonato de sodio y la sal, mezcla bien.
3. En un frasco mediano*, coloca los ingredientes en capas: primero la mezcla de harina, luego las migas de galletas, aprieta con una cuchara para que los ingredientes queden bien compactos.
4. Después agrega el azúcar granulada, el azúcar morena, las chispas de chocolate y por último los marshmallows, cerrar bien el frasco.



5. Luego imprime las etiquetas con las instrucciones de como cocinar las galletas (**Etiquetas en inglés** o **Etiquetas español**), atarlas con una linda cinta y tendrás listo tu regalo.

Para cocinar las galletas:

1. Precalentar el horno a 350 F (180 C) y preparar una bandeja para hornear con papel pergamino, dejar aparte.
2. En un recipiente grande, agrega el contenido del frasco, mezcla bien, luego agrega la mantequilla derretida, el huevo y la vainilla, mezclar todo bien.
3. Agarra una cucharada colmada de la mezcla y coloca en una bandeja para hornear con una separación de 2 pulgadas entre cada galleta.
4. Hornea durante 9-12 minutos hasta que los bordes estén dorados. Sacar del horno y disfrutar.

Notas:

*Cuando pongas los ingredientes en el frasco, agregalo con una cuchara para evitar que se ensucie el frasco y luego lo apretas con el dorso de la cuchara.

*El frasco que utilice es de 1 litro, para que los ingredientes queden bien.