GALLETAS DE CHISPAS DE CHOCOLATE CON HARINA DE ALMENDRAS

Tiempo de preparación: 15 minutos
Tiempo de cocción: 12 minutos
Salen 24 galletas*

Ingredientes

- 3/4 taza de mantequilla sin sal*, ablandada
- 3/4 taza de azúcar morena
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 1 huevo grande + 1 yema de huevo
- 3 tazas de harina de almendras blanqueadas
- ½ cucharadita de bicarbonato de sodio
- ½ cucharadita de sal
- 1 ¼ tazas de chispas de chocolate de tu preferencia

Instrucciones:

1. Precalentar el horno a 350 F (180 C) y cubre una bandeja para hornear con papel pergamino, dejar aparte.

2. En un recipiente grande, agregar la mantequilla y el azúcar morena, batir con una batidora manual eléctrica o una batidora estática, hasta que esté cremosa.

3. Añade la vainilla, 1 huevo y 1 yema de huevo, vuelve a batir a velocidad media-alta, hasta que esté bien integrado.

4. Coloca un colador de malla fina sobre el recipiente y agrega la harina de almendras, el bicarbonato de sodio y la sal, cernir estos ingredientes, luego mézclalo todo con una espátula.

5. Por último, agrega las chispas de chocolate, incorporarlos con una espátula.

6. Sacar la masa con dos cucharas y formar bolitas, colocarlas en la bandeja para hornear forrada. Si quieres le puedes agregar extras chispas de chocolate en la parte superior de las galletas para una apariencia más bonita, totalmente opcional.

www.unapizcadeluna.com

7. Hornear de 10 a 12 minutos, hasta que estén doraditas, sacarlas del horno y dejarlas enfriar por 5 minutos, luego estarán listas para disfrutar y ser feliz.

Notas:

*Ablandar la mantequilla, dejarla a temperatura ambiente hasta que esté suave, pero no derretida. Esto ayuda a que las galletas sean suaves y masticables.

*Si no tienes mantequilla sin sal, utiliza la que tienes y disminuye la cantidad de sal a ¼ cucharadita de sal.

*Cernir los ingredientes secos evitará grumos en tus cookies.

*Deja que las galletas se enfríen durante en el molde unos minutos después de salir del horno, son muy delicadas cuando están calientes y pueden desmoronarse si las transfieres a una rejilla para enfriar demasiado pronto.

*La cantidad de galletas que te salgan, dependerá del tamaño que las hagas.

www.unapizcadeluna.com