



Platos grandes animales jungla



Mono hinchable



Más ideas en revista on-line



## OFERTAS



Centro de mesa animales



Huevos grandes diseño

## GALLETAS CON PEPITAS DE CHOCOLATE

Fáciles y muy deliciosas. ¡El aspecto casero es parte del encanto! Intenta no comer toda la masa antes de ponerla en el horno...

**Necesitas (para aproximadamente 24 galletas):**

- 150g de harina
- ½ cucharadita de levadura
- una pizca de sal
- 115g de mantequilla reblandecida
- 6 cucharadas de azúcar moreno
- 3 cucharadas de azúcar blanco
- ½ cucharadita de extracto de vainilla
- un huevo grande
- 180g de pepitas de chocolate

Calienta el horno a 150°C. Mezcla la harina, la levadura y la sal en un cuenco pequeño. Combina la mantequilla, los dos tipos de azúcar y la vainilla en un cuenco grande y bate juntos hasta conseguir una masa ligera. Añade el huevo y mézclalo bien. Poco a poco, añade la mezcla de harina hasta que quede suave. Luego añade las pepitas de chocolate, y mezcla justo hasta incorporar.

Con una cucharadita, forma bolas con la masa y colócalas en una placa de horno antiadherente. Hornea durante 8-10 minutos, y déjalas enfriar en una rejilla.

Una variación divertida es utilizar M&M's® o Lacasitos® troceados en vez de trocitos de chocolate, da un efecto más colorido.

franquicias