



GALLETAS DE CHOCOLATE



PASOS A SEGUIR

1

Lavarse las manos.



2

Ponemos en el bol todos los ingredientes menos el azúcar glass



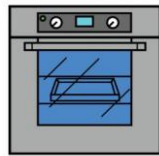
3

Hacemos una bola con la masa y la metemos en la nevera 1 hora.



4

Precalentamos el horno a 180°C.



5

Con un rodillo de cocina estiramos la masa hasta dejarla a 5mm de grosor.



6

Hacemos las formas de las galletas con los moldes.



7

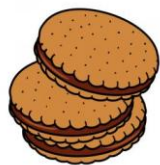
Horneamos durante 10 minutos.



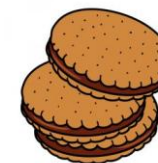
8

Dejamos que se enfrien y las espolvoreamos con azúcar glass y chocolate en polvo.


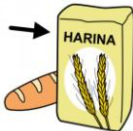









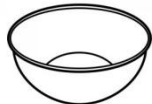




GALLETAS DE CHOCOLATE



INGREDIENTES

- 100gr. de Azúcar 
- 200gr. de Mantequilla 
- 370 gr. De Harina 
- 1 Huevo 
- Sal 
- Vainilla líquida 
- Chocolate en polvo 
- Azúcar Glass 

UTENSILIOS

- Espátula 
- Bol 
- Papel de hornear 
- Batidor 
- Rodillo 
- Molde de formas 
- Horno 