



# GALLETAS CHIPS CHOCOLATE



## PASOS A SEGUIR

1

Lavarse las manos.



2

Mezclar la mantequilla, el azúcar blanco y moreno



3

Añadir la esencia de vainilla, el huevo y mezclar



4

Añadir la harina con la sal y mezclar



5

Añadir las pepitas de chocolate y mezclar. Dejar varias para decorar.



6

Hacer una bola con la masa, envolverla en film y dejarla reposar en la nevera 45mins.



7

Hacer las formas de galletas y meterlas en el horno a 170° durante 30 mins.



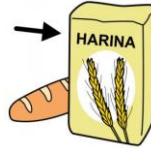


# GALLETAS CHIPS CHOCOLATE

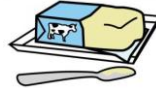


## INGREDIENTES

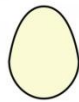
- 250g. Harina de Trigo



- 150g. Mantequilla



- 1 Huevo



- 100g. Azúcar Blanco



- 100g. Azúcar Moreno



- Chips de chocolate



- Sal



- Esencia de Vainilla



## UTENSILIOS

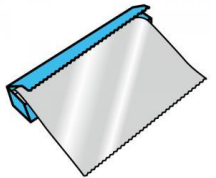
- Bol



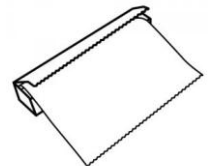
- Batidor



- Film transparente



- Papel de horno



- Horno

