



Las Mejores Galletas

Ingredientes:

- 200 gr harina
- 3 gr sal
- 2 gr bicarbonato de sodio
- 1 1/2 barra de mantequilla (145 gr)
- 200 gr azúcar mascabada
- 1 huevo
- 2 yemas
- 50 gr azúcar
- 2 c extracto de vainilla
- 170 gr chispas de chocolate
- 130 gr macadamia
- 130 gr chispas de chocolate
- 8 oreos

Equipo:

- Charola para hornear
- Bowl
- Espátula

1



Unir en un bowl los polvos. (Harina, sal, bicarbonato de sodio)

2



En un sartén calentar una barra de mantequilla "noisette" hasta que tome una coloración. El resto de la mantequilla va en cubos pequeños en la mezcla de azúcar.

3



Agregar ambas azúcares a la mantequilla derretida tibia, mantequilla en cubos, huevo, yemas, vainilla y mezclar con el globo.

4



Envolver con una espátula los secos, anteriormente pasar las chispas de chocolate por el aria para que no se peguen. Agregar a cada parte los ingredientes de tu preferencia.

5



Formar pequeñas bolas de masa, separadas en una charola para hornear.

6



Hornear de 7 a 9 minutos. Disfrutar!

18 porciones - 1 hr