



Barras de galletas con trocitos de chocolate y M&M's

Por tipo de receta, Barras, Galletas

Ingredientes

- 225 g (1 taza) de mantequilla sin sal
- 325 g (1 1/2 tazas + 2 cucharadas) de azúcar
- 2 huevos
- 375 g de harina de trigo para todo uso
- 2 cucharaditas de polvo de hornear o levadura química
- 1 cucharadita de bicarbonato sódico
- 1 cucharada de extracto de vainilla
- 2 cucharaditas de canela molida
- 250 gramos de chocolate oscuro, cortado en cubos pequeños
- 150 gramos de M&M's, Lacasitos o cualquier otro chocolate cubierto de caramelo

Preparación

- Preparar el molde que se vaya a usar para hornear la galleta con spray antiadherente o papel de horno. Yo usé un molde de 24x24 cm de aluminio.
- Colocar en un bowl la mantequilla y el azúcar y mezclar con la batidora en máxima velocidad hasta que se torne de un color amarillo muy claro y se vea cremoso y homogéneo.
- Reducir a velocidad media y añadir uno a uno los huevos, esperando que se incorporen bien en cada adición.
- Reducir la velocidad al mínimo y agregar la harina, la sal, el polvo de hornear, la soda, la vainilla, y la canela, y aumentar a velocidad media hasta que todo se haya incorporado bien. Agregar el chocolate picado y los M&M's o Lacasitos y batir suavemente hasta distribuir por toda la mezcla.
- Tapar el bowl y dejar refrigerar la mezcla por 1 hora. (Este paso es opcional, no hace ninguna diferencia con respecto al sabor de la galleta, pero si hace una gran diferencia en su aspecto)
- Precalentar el horno a 170°C. Poner toda la masa en el molde previamente preparado y distribuir por el mismo usando las manos.
- Llevar al horno precalentado por 30-40 minutos, hasta que la galleta se haya dorado en la superficie y que al insertar un palillo este salga seco
- Esperar que se enfríe, cortar y servir. Mantener a temperatura ambiente (preferiblemente en un envase hermético).

Más información en <https://annaspasteleria.com/p/16639>