



Receta para hacer 4 maxi galletas gigantes

Chocolate, San Valentín, Galletas

Ingredientes

- 226 gramos (1 taza) de mantequilla sin sal, fría y cortada en cubos pequeños
- 250 gramos (1 $\frac{3}{4}$ tazas) de azúcar
- 2 huevos
- 125 gramos (1 taza) de harina de trigo leudante o para repostería, tamizada o cernida
- 250 gramos (2 tazas) de harina de trigo para todo uso, tamizada o cernida
- 1 cucharadita de fécula de maíz (Maicena)
- 1 cucharadita de Soda o Bicarbonato en polvo para hornear
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de canela en polvo
- Toppings al gusto. Yo utilicé 250 gramos de gotas de chocolate, 75 gramos de chocolates Reese's, 150 gramos de M&M's o Lacasitos, y 4 barras de chocolates Snickers

Preparación

- Precalentar el horno a 190 grados Centígrados. Preparar 2 bandejas de hornear con papel de horno o con mats de silicon para galletas si se tienen. Apartar.
- En un bowl apto para batidora colocar la mantequilla y el azúcar. Batir hasta que se vea de un color amarillo claro a velocidad media - alta (por aproximadamente 2-3 minutos).
- Limpiar las paredes del bowl y añadir los huevos. Batir hasta que se incorporen por completo.
- Agregar las harinas, la fécula de maíz, el bicarbonato o soda, la sal y la canela. Batir a la velocidad mas baja posible hasta que todo esté incorporado por completo y se tenga una masa homogénea.
- Agregar los toppings (gotas de chocolate o chucherías al gusto) y batir hasta distribuir por toda la mezcla. Yo recomiendo dejar apartados algunos trocitos de chocolates y M&M's para poner en la superficie de la galleta cuando termine de hornearse y que se vea más bonita.
- Sacar la masa del bowl y terminar de mezclar con las manos para asegurar que todo el chocolate está bien distribuido por la mezcla. Llevar la mezcla al congelador por 30 minutos, hasta que se endurezca.
- Dividir la mezcla en 4 porciones iguales (o pueden hacer como yo y pesar cada bolita. Las más pesaban aproximadamente 600 gramos cada una. El peso de cada bolita dependerá de la cantidad de toppings que se hayan agregado a la masa).
- Colocar las bolitas de 2 en 2 en las bandejas previamente preparadas (no colocar más de 2, porque

se van a expandir mucho y se pueden pegar). No aplastar las bolitas porque ellas mismas se bajarán en el horno y lo ideal con esta receta es que queden galletas gruesas.

- Llevar al horno por 15-17 minutos, o hasta que las galletas se vean cocinadas en el centro y doradas por arriba pero no completamente tostadas ni muy marroncitas. Al sacar del horno dejar enfriar en la bandeja en la que se hornearon, sin moverlas, por al menos 10-12 minutos para que no se rompan y se compacten bien (este paso es muy importante, no te lo saltes). Luego, llevar a una rejilla de enfriado y dejarlas ahí por 15 minutos mas. Servir. Deben mantenerse en un lugar fresco y seco.
- Notas: Es importante que sepan que esta receta está diseñada para producir galletas grandes y gruesas, que quedan muy suaves por dentro; hay personas que pueden pensar que están crudas si no es de su agrado una galleta de esta forma.

Más información en <https://annaspasteleria.com/p/11429>