



## Galletas de mantequilla de maní / cacahuete (peanut butter) con chocolate

Chocolate, Galletas, Peanut Butter

### Ingredientes

- 210 gramos (1  $\frac{2}{3}$  tazas) de harina de trigo para todo uso
- 3 gramos ( $\frac{3}{4}$  cucharadita) de bicarbonato sódico
- 3 gramos ( $\frac{1}{2}$  cucharadita) de polvo de hornear o polvo royal
- 2 gramos (1/4 cucharadita) de sal
- 115 gramos ( $\frac{1}{2}$  taza) de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente
- 200 gramos (1 taza) de azúcar
- 240 gramos (1 taza) de mantequilla de maní o cacahuete, (no recomiendo usar mantequilla natural)
- 1 huevo
- 7 gramos (1  $\frac{1}{2}$  cucharaditas) de extracto de vainilla
- 170 gramos de gotas de chocolate, o chocolate cortado en trocitos

### Preparación

- Precalentar el horno a 180 grados centígrados. Preparar una bandeja apta para calor con papel parafinado, papel de horno o un mat de silicona. Apartar.
- Unir los ingredientes secos (harina, bicarbonato, polvo de hornear y sal) en un bowl. Remover con una espátula de goma, y apartar.
- En un bowl apto para batidora, colocar la mantequilla sin sal y el azúcar. Batir a velocidad media por aproximadamente 3 minutos.
- Agregar la mantequilla de maní / cacahuete y batir por 2-3 minutos más. Luego, añadir el huevo y la vainilla y batir hasta distribuir por toda la mezcla.
- Agregar los ingredientes secos y batir hasta tener una masa homogénea. La masa resultante será quebradiza pero no se pega en los dedos. Añadir el chocolate a la mezcla y batir o mezclar hasta distribuirlo uniformemente.
- Hacer bolitas con la masa, y colocarlas en la bandeja previamente preparada con aproximadamente 5 cm. de separación entre ellas. Aplastarlas ligeramente usando un tenedor en la superficie. Recomiendo hornear una bandeja a la vez; las bolitas de masa cruda pueden descansar en la nevera mientras el resto se hornea.
- Hornear por 8-10 minutos, hasta que se vean completamente secas en la superficie. Al sacar del horno, dejar enfriar en la bandeja por 5-7 minutos antes de moverlas. Si se mueven calientes se

pueden romper. Transferir a una rejilla de enfriado hasta que se enfríen por completo y servir. Mantener en un lugar fresco y seco.

Más información en <https://annaspasteleria.com/p/22877>