



Galletas suaves y gorditas con chocolate

Por tipo de receta, Galletas, Por sabores

Ingredientes

- 226 g (1 taza) de mantequilla sin sal, fría y cortada en cubos pequeños
- 250 g (1 1/4 tazas) de azúcar
- 2 huevos
- 125 g (1 taza) de harina de trigo leudante o para repostería, tamizada o cernida
- 220 g (1 3/4 tazas) de harina de trigo para todo uso, tamizada o cernida
- 1 tsp de maicena o fécula de maíz
- 1 tsp de bicarbonato sódico
- 1 tsp de sal
- 1 tsp de canela molida
- 350 g (2 tazas) de gotas de chocolate oscuro, o chocolate oscuro cortado en cubos muy pequeños

Preparación

- Precalentar el horno a 210 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 más baja posible hasta que todo esté incorporado por completo y se tenga una masa homogénea. Agregar el chocolate y mezclar en la velocidad más baja hasta que se incorpore por completo. 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 refrigerador / nevera por 20 minutos.
- Dividir la mezcla en 12-14 porciones iguales (o pueden hacer como yo y pesar cada bolita. Las mías pesaban 120 gramos cada una y me salieron en total 13 galletas). Colocar las bolitas de 5 en 5 en las bandejas previamente preparadas (no colocar más de 5, porque se van a expandir mucho y se pueden pegar. Debe haber una separación de al menos 5 centímetros entre una bolita y otra). 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 12-15 minutos, hasta que las galletas se vean doradas por arriba pero no completamente tostadas ni muy marroncitas. Al sacar del horno dejar enfriar en la bandeja en la que se hornearon por al menos 10 minutos para que no se rompan y se compacten bien. Luego, llevar a una rejilla de enfriado y dejarlas ahí por 10 minutos más. 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/948>