



# Galletas con trocitos de chocolate

Por tipo de receta, Galletas, Por sabores

## Ingredientes

- 450 g de mantequilla sin sal, cortada en cubos pequeños
- 650 g de azúcar
- 4 huevos
- 400 g (3 tazas + 2 cucharadas) de harina de trigo leudante
- 375 g (3 tazas) de harina de trigo para todo uso
- 1 tsp de sal
- 2 tsp de polvo de hornear o levadura química
- 2 tsp de bicarbonato sódico
- 1 tbsp de extracto de vainilla
- 2 tsp de canela molida
- 525 g de chocolate oscuro cortado en trocitos

## Preparación

- Precalentar el horno a 180°C.
- 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 las harinas, el polvo de hornear, la soda, la vainilla, la canela y el chocolate picado. Aumentar a velocidad media y mezclar por 2 minutos hasta que todo se haya incorporado bien.
- Tapar el bowl y dejar refrigerar la mezcla por 2 horas.
- Retirar de la nevera y hacer bolitas (yo uso una cuchara para servir helado para que todas me queden del mismo tamaño). Colocar las bolitas en una bandeja para hornear con papel parafinado, papel vegetal, una alfombra especial para horneado de galletas o simplemente mantequilla + harina (esto para evitar que las galletas se peguen a la bandeja).
- Vigilar que queden con al menos 5 centímetros de separación entre ellas, porque se van a expandir y así se evitará que se peguen. No es necesario aplastar las bolitas con los dedos, ellas mismas se aplanarán cuando estén en el horno.
- Hornear de 15 a 17 minutos, hasta observar que se han tornado doraditas. (Si se quieren galletas más tostadas, se puede esperar que se vean ligeramente marrones)
- Retirar del horno, y si tienes la fuerza de voluntad que yo definitivamente no tengo (pocas cosas en la vida son mas ricas que comer galletas calentitas recién salidas del horno), espera que se refresquen para ser servidas (con un vaso inmenso de leche fría).

Más información en <https://annaspasteleria.com/p/10>