




GALLETAS CON CHIPS DE CHOCOLATE

Este tarro contiene:
200gr de harina
cucharadita de bicarbonato de sodio
½ cucharadita de sal
115 gr. de azúcar
145 gr. azúcar morena
250 gr. virutas de chocolate




Mezclar los sólidos del tarro con:
130 gr. mantequilla templada
2 huevos
1 cucharita de extracto de vainilla.

Formar una masa sin grumos.
Introducir en una bandeja de horno
precalentado a 250°C pequeñas bolitas de
masa y cocinar durante 8-10 minutos sin
esperar a que se doren.



GALLETAS CON LACASITOS

Este tarro contiene:
180 gr de harina
1 cucharadita de levadura en polvo
1/2 cucharadita de sal
80 gr lacasitos o m&m's
65 de azúcar moreno
115 gr taza de azúcar




Mezclar los sólidos del tarro con:
80gr de mantequilla templada
1 huevo grande batido
1 cucharadita de extracto de vainilla.

Revolver hasta combinar bien. Introducir en
una bandeja de horno precalentado a 250°C
pequeñas bolitas de masa y cocinar durante
8-10 minutos sin esperar a que se doren.



GALLETAS DE CHOCOLATE Y AVENA

Este tarro contiene:
160 gr. de harina
1 cucharadita de levadura en polvo
100 gr. de avena
160 gr. De perlititas de chocolate
100 gr. de azúcar moreno
115 gr de azúcar blanco y pizca de sal




Mezclar los sólidos del tarro con:
85 gr de mantequilla derretida
1 huevo grande
1/2 cucharadita de extracto de vainilla.

Formar una masa sin grumos.
Introducir en una bandeja de horno precalentado a 250°C pequeñas bolitas de masa y cocinar durante 8-10 minutos sin esperar a que se doren.



GALLETAS DE CHOCOLATE Y NUECES

Este tarro contiene:
115 gr. de azúcar
1 cucharadita de bicarbonato de sodio
250 gr. de harina de avena
100 gr. chips de chocolate
100 gr de azúcar moreno
40 gr. de nueces picadas y pizca de sal



Mezclar los sólidos del tarro con:
120gr. De crema de cacahuete
20 gr. de mantequilla templada
1 cucharadita de extracto de vainilla
2 huevos, ligeramente batidos

Formar una masa sin grumos. Introducir en una bandeja de horno precalentado a 250°C pequeñas bolitas de masa y cocinar durante 8-10 minutos sin esperar a que se doren.



GALLETAS DE CHOCOLATE Y ARÁNDANOS

Este tarro contiene:

- 150gr. de harina*
- ½ cucharada de levadura en polvo*
- 90 gr. de avena*
- 90 gr. de azúcar moreno*
- 75gr. de azúcar blanca*
- 95 gr. de chips de chocolate*
- 150 gr. de arándanos secos.*



Mezclar los sólidos del tarro con:

- 115 g de mantequilla sin sal fundida*
- 1 huevo ligeramente batido,*
- 1 cucharadita de extracto de vainilla .*

Formar una masa sin grumos.

Introducir en una bandeja de horno precalentado a 250°C pequeñas bolitas de masa y cocinar durante 9 -11 minutos sin esperar a que se doren.

