



La galleta

Galletas de pepitas de chocolate negro con cerezas secas de Katie Lee Joel

Para hacer aproximadamente 4 docenas de galletas

ingredientes

- 2 1/4 tazas de harina integral
- 3/4 cucharita de levadura en polvo
- 1 cucharita de polvo de hornear (tipo Royal)
- 1 cucharita de sal
- 1/2 taza de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente
- 2/3 taza de azúcar moreno, no muy suelto
- 2/3 taza de azúcar granulado
- 2 huevos grandes
- 1 cucharita de extracto de vainilla
- 8 onzas de chocolate negro, que contiene un mínimo de 60% de cacao, cortados en trozos medianos
- 1 taza de cerezas secas, cortadas
- 1 taza de nueces americanas, cortados (opcional)

preparación

Precalentar el horno a 375°F.

Mezclar la harina, la levadura, el polvo de hornear y la sal en un cuenco.

Batir a mano o con una batidora eléctrica; introducir la mantequilla con los dos tipos de azúcar hasta que la mezcla parezca ligera y sedosa. Agregar los huevos, uno por uno, hasta que se incorporen totalmente. Añadir la vainilla. Lentamente, agregar las harinas y con una cuchara de madera introducir el chocolate, las cerezas y las nueces (si se te antoja).

Agregar una cuchara de la masa encima de una bandeja antiadherente. Hornear durante doce minutos, hasta que las galletas estén doradas y masticables. Dejar las galletas en reposo después.