



La galleta

Las galletas *chocolate chip* de Tate

Para hacer aproximadamente 40 galletas

ingredientes

- 2 tazas de harina integral
- 1 cucharita de levadura en polvo
- 1 cucharita de sal
- 1 taza de mantequilla con sal, a temperatura ambiente
- 3/4 taza de azúcar granulado
- 3/4 taza de azúcar moreno, no muy suelto
- 1 cucharita de agua
- 1 cucharita de extracto de vainilla
- 2 huevos grandes, revueltos
- 2 tazas de pepitas de chocolate (Las de Nestlé son las mejores)

preparación

Precalentar el horno a 350°F.

Mezclar la levadura y la sal en un cuenco. Ahora, en un bol grande, mezclar la mantequilla con los dos tipos de azúcar, utilizando una cuchara de madera. Agregar el agua, la vainilla y los huevos. Batir las dos mezclas e introducir las pepitas de chocolate. Utilizando dos cucharas, echar las galletas en dos bandejas antiadherentes, dejar dos pulgadas de separación entre las galletas. Hornear durante 8 minutos. Quitar las galletas y dejarlas en reposo y repetir el proceso con el resto de la masa.