

GOOP



Treat Street

TNT de Crystal, también conocido como “¿Dónde están los caramelos que he hecho?”

ingredientes

- 3 tazas de harina, no blanqueada
- 1 cucharada de bicarbonato de sodio
- ½ cucharita de sal
- 1 barra de mantequilla, sin sal (8 cucharas) a temperatura ambiente
- 1 taza de azúcar moreno
- 1 taza de azúcar granulado
- 1 huevo grande
- 2 cucharitas de extracto de vainilla
- 1 cucharas de leche
- 2 a 3 tazas de caramelos, cortados (Se recomiendan las barras de chocolate, o cualquier cosa de chocolate, o algo de caramelo, pasas; caramelos duros como las piruletas; no se recomienda utilizar chicle o caramelos de gominola.)

preparation

Precalentar el horno a 375° F. Alinear dos bandejas con papel.

En un bol mediano, batir la harina con el bicarbonato de sodio y la sal. Ahora, en otro bol mediano, batir la mantequilla los azucares con una cuchara de madera hasta que la mezcla esté suave y ligera (aproximadamente 3 minutos). Agregar los huevos uno por uno, mezclando todo bien, y añadir la vainilla y la leche, y después, introducir los caramelos.

Echar los con una cuchara redonda, o para helados, dejando aproximadamente 2 pulgadas de espacio entre cada galleta. Hornear durante 12 minutos, o hasta que estén doradas. Déjalas en reposo antes de servir.