

GALLETAS CON CHOCOLATE CHIPS

(Da para 60 galletas aprox)

INGREDIENTES

2 ¼ tazas de harina de trigo multiuso
1 cdta de bicarbonato de sodio
1 cdta de sal
1 taza de mantequilla ablandada
1 taza de azúcar morena
1 cdta extracto de vainilla
2 huevos grandes
1 paquete chocolate negro en trocitos
(Chocolates Chips)
1 taza de nueces picadas

PREPARACION

Precalentamos el horno a 375 °
Combinamos y mezclamos la harina, el bicarbonato de soda y la sal en un tazón pequeño.
Batimos la mantequilla, el azúcar morena y el extracto de vainilla en un tazón grande hasta que esté cremoso. Agregamos los huevos uno a la vez, batiendo bien
Incorporamos poco a poco la mezcla de harina.
Agregamos los trocitos de chocolates y las nueces.
Colamos a cucharada gotas grandes redondeada en las bandejas para hornear sin engrasar.
Horneamos durante 9-11 minutos o hasta que estén doradas.
Dejamos enfriar en las bandejas durante 2 minutos y luego trasladarlo a otra bandeja para enfriar completamente.