

Galletas con chispas de chocolate con magimix

Galletas con chispas de chocolate con magimix

| | | | |
|----------------------------|------------------------------|---------------------------------|--------------------------|
| 5 min | 5 min 10 min | 5 min 10 min 15 min | 5 min 10 min 15 min 1/10 |
| 5 min 10 min 15 min 1/10 8 | 5 min 10 min 15 min 1/10 8 8 | 5 min 10 min 15 min 1/10 8 8 18 | |

5 min 10 min 15 min 1/10 8 8 18

150g de harina
100g de chispas de chocolate
85g de azúcar
85g de mantequilla
1 huevo
1 sobre de azúcar vainillado
1 cucharadita de levadura
1/2 cucharadita de sal

Descubre una receta sencilla de galletas caseras para cocinar con los niños :

Â»

Precalienta el horno a 180°C.

Â»

Coloca la mantequilla en el tazón de la thermomix y programa 2 minutos a 80°C en velocidad 2.

Â»

Agrega el azúcar, el huevo, el azúcar vainillado y la sal, y programa 20 segundos en velocidad 3.

Â»

Añade la harina, la levadura y las chispas de chocolate en el tazón de la thermomix y programa 30 segundos en velocidad 3.

Â»

Coloca papel de horno en la bandeja para hornear de tu horno.

Â»

Forma pequeñas bolitas (ayúdate con 2 cucharas o una cucharadita para hacer galletas mini) de aproximadamente 40g y colócalas sobre el papel de horno.

Â»

Hornea la bandeja en el horno durante aproximadamente 10 minutos.

Â»

Deja que las galletas se enfríen un poco y disfruta de estas deliciosas galletas suaves de chocolate.

Disfruta de estas deliciosas galletas thermomix en el desayuno o en la merienda. Tus hijos estarán encantados. ¡ Nam ! ;)