



Galletas de chispas de chocolate

Ingredientes

- 250 gramos (8.8 onzas) de harina de maíz MASECA® Antojitos
- 125 gramos (4.4 onzas) de mantequilla sin sal
- 1 cucharadita de sal
- 100 gramos (3.5 onzas) de azúcar
- ½ taza de chispas de chocolate
- 3 huevos
- 1 cucharada de polvo para hornear
- 40 gramos (1.4 onzas) de nuez picada
- 2 cucharadas de fécula de maíz
- 1 cucharadita de esencia de vainilla

Modo de preparación

1. Bata el azúcar con la mantequilla hasta que la mezcla esté esponjosa, aproximadamente durante 3 minutos.
2. Agregue los huevos uno a uno, integrándolos bien junto con la esencia de vainilla.
3. Incorpore poco a poco los ingredientes secos hasta conseguir una masa uniforme.
4. Finalmente, con ayuda de una espátula, incorpore las chispas de chocolate y las nueces picadas.
5. Utilice una cuchara para helado para formar bolitas de masa y colóquelas en una charola con papel encerado.
6. Aplaste las bolitas con las manos ligeramente húmedas para evitar que la masa se pegue.
7. Hornee a 180°C (360°F) durante 12 minutos.