



Galletas de Chocolate

Ingredientes

- 2 ½ tazas de harina de maíz MASECA
- 225 gramos (8 onzas) de mantequilla sin sal a temperatura ambiente
- 1 ½ taza de azúcar
- 2 huevos
- ¼ de taza de azúcar
- 2 cucharaditas de canela
- ½ taza de cocoa en polvo sin azúcar
- 2 cucharaditas de polvo de hornear
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- Una pizca de sal

Modo de preparación

1. Precaliente el horno a 180 °C (350 °F). Engrase dos bandejas para hornear con mantequilla o cúbralas con papel encerado.
2. En un recipiente, mezcle ¼ taza de azúcar, la canela, la harina de maíz MASECA®, el polvo para hornear y la cocoa en polvo. Agregue la pizca de sal e integre muy bien.
3. En otro recipiente, bata la mantequilla con 1 ½ tazas de azúcar durante 3 a 5 minutos, hasta que la mezcla esté muy cremosa y pálida.
4. Agregue el extracto de vainilla y añada los huevos uno por uno, batiendo después de cada adición. Luego, incorpore la mezcla de secos. Bata a velocidad baja y termine de integrar a mano hasta obtener una masa uniforme.
5. Con un porcionador de helado, forme bolitas de masa y colóquelas sobre las bandejas dejando 2–3 cm de separación entre cada una.
6. Hornee por 15 minutos, retire del horno y deje reposar las galletas durante 5 minutos antes de moverlas.

65 galletas