

MEGAGALLETA

INGREDIENTES para 12 personas

- 420 g de harina de repostería
- 1 sobre de litines (5,5g)
- 1 cucharadita de bicarbonato
- 1 cucharadita de sal
- 250 g de mantequilla pomada
- 155 g de azúcar moreno
- 220 g de azúcar blanco
- 3 huevos grandes
- 2 cucharaditas de extracto de vainilla
- 225 g de gotas de chocolate



PREPARACIÓN:

1. Precalentar el horno a 180°, arriba y abajo. Forrar una bandeja de horno con papel. Para que se nos quede fija y no se nos mueva, poner unas gotas de agua a la bandeja y fijar el papel encima.
2. Poner un bol o tupper sobre la tapa y pesar dentro la harina, poner los litines o una cucharadita de levadura, el bicarbonato y la sal. Reservar.
3. Agregar al vaso el azúcar moreno, el blanco y la mantequilla y mezcla a vel 3,5 sin programar tiempo y agrega los huevos uno a uno cuando el anterior ya se haya integrado.
4. Aumentar la vel a 4 y añadir la mezcla del bol a cucharadas por el bocal hasta que se haya integrado toda la harina. Aprox unos dos min.
5. Poner las gotas y mezclamos 10 seg/ vel 3. Acabar de mezclar si hace falta con la espátula y verter la masa en la bandeja aplanándola con cuidado..
6. Hornea a 180° durante 35-40 min hasta que esté bien doradito por arriba y por abajo. Retirar sobre la encimera y mientras aún está caliente cortar para que no se rompa. Se mantiene varios días en una lata para galletas.
7. Ideal acompañada con helado de vainilla.



thermomix