

GALLETAS DE CHOCO CHIPS Y CACAHUATE

Ingredientes:

- 1 barra de mantequilla
- $\frac{3}{4}$ de taza de azúcar
- 1 cucharita de vainilla
- 1 huevo
- 1 $\frac{1}{4}$ taza de harina
- $\frac{1}{2}$ cucharita de polvo de hornear
- $\frac{1}{4}$ de cucharita de bicarbonato
- $\frac{1}{4}$ de cucharita de sal
- $\frac{1}{2}$ taza de cacahuates salados
- $\frac{1}{2}$ taza de chispas de chocolate

Preparación:

1. Se crema la mantequilla junto con el azúcar y la vainilla hasta juntar bien los ingredientes. Se añade el huevo y se incorpora.
2. Se añade la harina, polvo de hornear, bicarbonato, y sal y se mezcla sólo a combinar.
3. Se añaden los cacahuates y las chispas de chocolate y se envuelven en la masa.
4. Se hacen bolitas del tamaño deseado y se acomodan en charolas de hornear engrasadas. Se hornea a 180°C o 350°F durante 12 minutos aproximadamente.