

# Galletas de chocolate y menta con pepitas de chocolate

## INGREDIENTES:

120 g de mantequilla a temperatura ambiente  
30 g de azúcar blanco  
30 g de azúcar moreno  
1 huevo grande  
1 cucharilla de café de extracto de vainilla  
½ cucharilla de café de extracto de menta  
¼ cucharilla de café de colorante alimenticio verde

180 g de harina  
½ cucharilla de café de levadura química  
½ cucharilla de café de bicarbonato  
125 g de pepitas de chocolate  
30 g de virutas de azúcar de colores



1 PRECALIENTA EL HORNO A 180°.

2 PON PAPEL DE HORNO EN LAS BANDEJAS (VAS A NECESITAR DOS), O UNTA EL FONDO CON ACEITE O MANTEQUILLA.

3 MEZCLA LA MANTEQUILLA ATEMPERADA, EL AZÚCAR BLANCO Y EL MORENO EN UN RECIPIENTE GRANDE. LO MEJOR ES USAR LA BATIDORA, PERO TAMBIÉN SE PUEDE HACER CON UNA CUCHARA GRANDE Y UN POCO DE FUERZA.

4 AÑADE EL HUEVO, EL EXTRACTO DE VAINILLA Y DE MENTA Y EL COLORANTE A LA MEZCLA DE MANTEQUILLA Y AZÚCAR, Y MÉZCLALO TODO BIEN.

5 PON LA HARINA, EL BICARBONATO Y LA LEVADURA EN UN RECIPIENTE APARTE.

6 AÑADE POCO A POCO LOS INGREDIENTES SECOS A LOS HÚMEDOS Y MÉZCLALO TODO BIEN HASTA QUE SE FORME LA MASA.

7 ¡AHORA AÑADE LAS PEPITAS DE CHOCOLATE Y LAS VIRUTAS DE COLORES! DALE UNAS VUELTAS A LA MEZCLA PARA REPARTIRLAS DE MANERA UNIFORME. ¡NO QUEREMOS QUE A ALGUIEN LE TOQUE UNA GALLETA SIN PEPITAS!

8 HAZ BOLAS CON UNA CUCHARADA SOPERA Y MEDIA DE MASA APROXIMADAMENTE.

9 ECHA LAS VIRUTAS ADICIONALES EN UN PLATO Y PASA LA MASA POR ENCIMA PARA CUBRIR LA PARTE SUPERIOR DE LA GALLETA.

10 COLOCA LAS GALLETAS EN LA BANDEJA DEJANDO UNOS 5 CM DE SEPARACIÓN ENTRE CADA UNA.

11 HORNEA ENTRE DIEZ Y DOCE MINUTOS. EMPUJA EL BORDE DE UNA GALLETA CON LA ESPÁTULA PARA COMPROBAR SI YA ESTÁ HECHA.

12 SÁCALAS DE LA BANDEJA Y DEJA QUE SE ENFRÍEN... AUNQUE SOLO SEA UN POCO. SIEMPRE SABE BIEN ESA GALLETA QUE AÚN ESTÁ UN POCO CALIENTE.

13 ¡COMPARTE Y DISFRUTA!

