

GALLETAS CASERAS

Ingredientes

200 gr. de harina

Una pizca de sal

5 gr. de azúcar vanillado (o un poco de esencia o pasta de vainilla)

75 gr. de azúcar moreno

125 gr. de mantequilla a temperatura ambiente

Un puñado de bolas de colores de chocolate (como Lacasitos o M&M's)

Preparación

Mezclar todo menos las bolas de colores de chocolate. Hacer bolitas un poco aplastadas, poner sobre papel de hornear en la bandeja de horno, colocarles 3 bolas de colores de chocolate y meter en el centro del horno. El horno debe estar precalentado a 200 ° C. Hornear unos 12 minutos. Al sacarlas del horno, dejar reposar 2 ó 3 minutos sobre la bandeja de horno y luego pasar a una rejilla (para que se enfríen).

También podemos untarlas con chocolate fundido y juntarlas de dos en dos (como un bocadillo) y dejar que el chocolate se endurezca y queden pegadas.

Para conservarlas meterlas en un bote hermético.

