

GALLETAS ZUKYS



Ingredientes:

- 100grs Mantequilla
- 195grs Leche Condensada Chantilly
- 75grs Huevo
- 25grs Polvo de Almendra
- 3grs Royal
- 5ml Esencia de Vainilla
- 125grs Harina de Trigo
- 75grs Chispas de Chocolate

Procedimiento:

1. Poner en la batidora con paleta la mantequilla con la Leche Condensada Chantilly y acremar hasta esponjar.
2. Agregar el huevo.
3. Agregar el resto de los ingredientes menos las chispas de chocolate.
4. Incorporar las chispas de chocolate de forma envolvente.
5. Refrigerar por dos horas como mínimo.
6. Cortar galleta de 30g y refrigerar nuevamente por 45 minutos como minimo
7. Hornear a 180°C por 15 minutos.