

Deliciosas galletas para hacer este fin de semana largo, son ricas y rápidas de hacer, a los niños les encantan por las mostacillas de colores, ideales para los cumpleaños se ven lindas y entretenidas. Se las recomiendo es una receta fácil y les gusta a todos en la casa, anímense....cocinen con los niños este fin de semana!

Galletas de Chocolate con Mostacillas

Receta

1 taza de harina sin polvos de hornear
1/4 taza de chocolate amargo en polvo
1-1/4 taza de mezcla de torta para chocolate (tipo Betty Crocker)
1/2 cdita. de bicarbonato
2 cditas. de extracto de vainilla
3/4 taza de mantequilla sin sal a temperatura ambiente
1 taza de azúcar rubia
1 huevo
1 taza de chips de chocolate
1 taza de mostacillas de colores

Precalentar horno a 180 grados, preparar dos bandejas para galletas con papel mantequilla y aceite en spray, reservar.

En un bol mezclar el harina con chocolate en polvo, base para torta y el bicarbonato, reservar.

Con batidora mezclar la mantequilla con el azúcar hasta obtener una pasta cremosa, agregar el huevo y el extracto de vainilla, agregar el bol con los ingredientes secos, batir solo un par de veces para mezclar, no sobrebatir.

Agregar con movimientos envolventes los chips de chocolate y las mostacillas.

Poner las galletas con cuchara para helados sobre las bandejas reservadas, llevar al horno entre 10 y 12 minutos, dejar enfriar completamente sobre rack de galletas.