

GALLETAS DE CHOCOLATE BLANCO Y ARÁNDANOS ROJOS

 solgundaker.com/blog/galletas-chocolate-blanco-arandanos

4 de junio de 2021

TIEMPO PREP: 30 MIN | TIEMPO COCINA: 10 MIN | PORCIONES: 30

Ingredientes

- 2 tz de harina de trigo
- 2 cdas. de fécula de maíz
- 1/2 cdta. de sal
- 1/2 cdta. de bicarbonato de sodio
- 230 g (2 barras) de mantequilla a temperatura ambiente
- 1 tz de azúcar
- 1 huevo grande
- 1 cdta. de esencia de vainilla
- 1 taza de chispas o trozos de chocolate blanco
- 3/4 de taza de arándanos rojos deshidratados

Preparación

1. Precalentar el horno a 325°F. Preparar bandejas con papel para hornear o con alfombrillas de silicón. En un tazón mediano mezclar harina, sal y bicarbonato. Apartar.
2. En el tazón de la batidora con el batidor de paleta cremar la mantequilla con el azúcar hasta que el color se torne muy pálido. Raspar los bordes del tazón con una espátula de hule y agregar el huevo y la esencia vainilla. Batir la mezcla hasta que el huevo esté

completamente incorporado. Raspar los bordes del tazón nuevamente.

3. Reservar 1 cucharada de los ingredientes secos y apartar. Incorporar los ingredientes secos a la mezcla de mantequilla y batir solamente hasta que todos los ingredientes estén incorporados. Tener cuidado de no batir de más. Añadir las chispas de chocolate blanco y los arándanos rojos deshidratados a la cucharada de ingredientes secos reservados y mezclar bien hasta cubrirlos. Agregar a la mezcla de galleta y batir solamente hasta que se incorporen.

4. Utilizando una cuchara dispensadora o 2 cucharas de vajilla, disponer la mezcla en las bandejas haciendo esferas de aproximadamente 1 pulgada de diámetro, dejando suficiente espacio entre galletas ya que tienden a esparcirse. Hornear por 10-12 minutos aproximadamente para galletas suaves (solamente hasta que los bordes empiecen a dorar) y por 15-18 minutos para galletas crujientes (ojeando que no se doren de más).

5. Enfriar completamente sobre una rejilla y almacenar en un recipiente hermético.