

Galletitas de chocolate y leche condensada



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 10min

Tiempo total: 30min , Número de porciones: 10

0 Calorías , 0 g Azúcares , 0 g Grasas , 0 g Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/galletitas-de-chocolate-y-leche-condensada>

Preparación

Batir la manteca blanda o pomada con el azúcar hasta blanquear. Volcar la leche condensada y seguir mezclando hasta incorporar bien. Agregar la harina poco a poco con movimientos suaves y por último incorporar el chocolate cortado en trocitos. Tomar pequeñas porciones de masa y darles forma de bolita con las manos lo más rápido que se pueda, para que la manteca no tome calor; o bien hacerlo con dos cucharas y disponer las porciones sobre una placa enmantecada y enharinada, aplastándolas apenas suavemente para que queden planas. Llevarlas a horno fuerte por 10 minutos o hasta que hayan hecho base y estén doradas por arriba.



Ingredientes

- 125 grs. Manteca
- 2 cucharada/s Azúcar
- 1 lata/s Leche condensada
- 1 y 1/2 taza/s Harina
- 75 grs. Chocolate semiamargo

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Navidad, Día de la Madre, Año Nuevo, Día Especial, Día de San Valentín, Todo el año, Lácteos y huevos, Ingrediente extra, Para/con niños, Familia, Pan y otros panificados para la casa