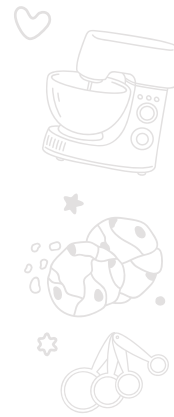


◆ GALLETAS CON CHIPS WINTER'S ◆

Ingredientes:

- ◆ **Chips Winter's** 300 g
- ◆ Harina sin preparar 360 g
- ◆ Mantequilla 220 g
- ◆ Azúcar rubia 200 g
- ◆ Maicena 40 g
- ◆ Sal 15 g
- ◆ Bicarbonato 5 g
- ◆ Esencia de vainilla 5 ml
- ◆ Huevo 1 ud.
- ◆ **Crema de Avellanas Winter's** (para decorar) ★



Preparación:

1. Batir la mantequilla a temperatura ambiente hasta que esté suelta.
2. Añadir el azúcar y seguir mezclando.
3. Agregar el huevo y la vainilla a la mezcla. Volver a batir.
4. Vaciar la vainilla y el huevo a la mezcla. Seguir batiendo.
5. Añadir la harina, la sal, el huevo y el bicarbonato.
6. Volver a mezclar con la batidora.
7. Incorporar los **Chips Winter's** lentamente para que queden distribuidos de manera uniforme.
8. Reposar la masa en la refrigeradora por 30 minutos.
9. Porcionar la masa en bolitas de 25 gramos y presionarlas ligeramente.
10. Hornear las galletas durante 10 minutos a 180 °C.
11. Untar un poco de **Crema de Avellanas Winter's** en una galleta y tajarla con otra.

