

GALLETA CHOCOCHIP DE SARTEN

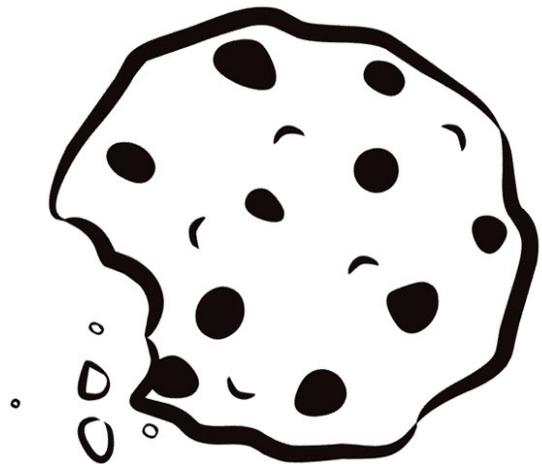
ORGANIZAR INGREDIENTES Y UTENSILIOS

Ingredientes:

- 6 cucharadas de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente
- $\frac{1}{3}$ taza de azúcar morena
- $\frac{1}{2}$ taza de azúcar granulada
- 1 huevo grande
- 1 cucharadita de extracto de vainilla puro
- 1 taza de harina para todo uso
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de bicarbonato de soda
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal
- 1 taza de chispas de chocolate semi-dulce

Utensilios:

- Taza y cucharitas medidoras
- tazón para mezclar
- paleta de madera para mezclar
- sartén de hierro o sartén anti-adherente resistente al horno
- cuchillo o cortador de pizza para cortar la galleta



INSTRUCCIONES, PARA LOS CUPCAKES:

1. Precalentar el horno a 350F
2. En un tazón grande, combinar la mantequilla con las dos azúcares hasta que estén bien mezcladas.
3. Incorporar el huevo y la vainilla. Mezclar el harina, el bicarbonato de soda y la sal.
4. Agregar las chispas de chocolate
5. Transferir a un sartén de 10 pulgadas. Aplanar la parte de arriba con una paleta.
6. Hornear hasta que la galleta se vea dorada y el medio se vea firme. Esto toma 18-20 minutos en un sartén de hierro, y 30-35 minutos en un sartén anti-adherente resistente al horno. Dejar enfriar por 5 minutos dentro del sartén y luego cortarla en triángulos.

Esta galleta no se desmolda, se sirve directamente desde el sartén.

INSTRUCCIONES, PARA DECORAR:

1. Puedes servir tu galleta con una bola de helado, o crema batida con anicillos.

Dibujo de Cupcake, por Kiro Telexia:

<http://kirotelexia.deviantart.com/art/Cupcake-Badge-384745269>