

## SANDWICH DE SERPIENTE

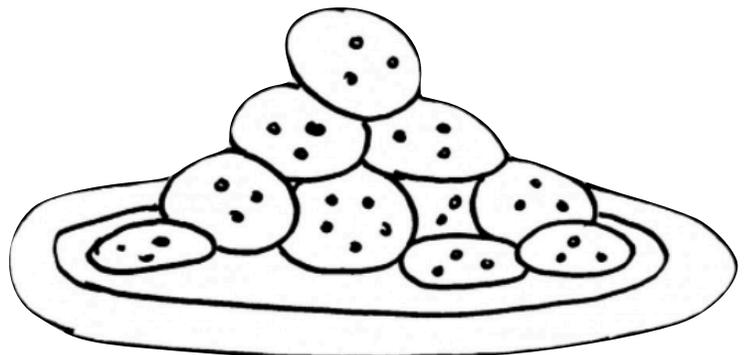
ORGANIZAR LOS INGREDIENTES Y UTENSILIOS

### INGREDIENTES:

- 2  $\frac{1}{4}$  tazas de harina para todo uso
- 1 cucharadita de bicarbonato de soda
- 1 cucharadita de sal
- 1 taza mantequilla sin sal, suave
- $\frac{3}{4}$  taza de azúcar
- $\frac{3}{4}$  taza de azúcar morena
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 2 huevos grandes
- 2 tazas chips de chocolate semi-amargo
- 1 taza de nueces picadas (opcional)

### UTENSILIOS:

- Tazón pequeño
- Batidora
- Taza y Cucharitas medidoras
- Espátula



## INSTRUCCIONES:

1. Pre-calentar el horno a 375° F. Engrasar una bandeja para hornear brazo gitano de 15 x 10 pulgadas.
2. Combinar harina, polvo de hornear y sal en un tazón pequeño.
3. Batir la mantequilla, vainilla, azúcar y azúcar morena en un tazón grande.
4. Agregar los huevos, uno a la vez, batiendo bien después de agregar cada uno. Gradualmente, y aun usando la batidora, incorporar la mezcla de harina.
5. Mezclar los chips de chocolate, y las nueces, si van a usarlas. Colocar la masa sobre el molde preparado, esparciéndola uniformemente.
6. Hornear por 20-25 minutos, o hasta que haya dorado. Dejar enfriar dentro del molde, sobre una rejilla. Cortar en cuadritos.

Caricatura:

<http://www.getcoloringpages.com/>