



Vaso de galleta americana

INGREDIENTES

- 2 $\frac{3}{4}$ Harina todo uso
- 1 cdta de Polvo de hornear
- 1 cdta de Bicarbonato
- 1 taza de mantequilla a temperatura ambiente
- 1 $\frac{1}{2}$ taza de Azúcar
- 1 Huevo
- 1 cda Vainilla
- 20 Galletas de chocolate
- 2 tazas chispas chocolate blanco

PREPARACIÓN

En un bowl une la harina, el polvo de hornear y el bicarbonato. Reserva

En una batidora haz una crema con la mantequilla y el azúcar. Agrega el huevo y la vainilla.

Incorpora poco a poco los ingredientes secos hasta formar una masa. Añade las galletas a baja velocidad hasta que se desmoronen y se mezclen con la masa.

En un molde de silicón en forma de vasitos y con la ayuda de una cucharita, rellena los moldes con la masa sin que queden espacios con aire.

Precalienta el horno a 350°C.

Coloca el molde en una bandeja con otra encima para evitar que suba.

Hornea por 30 minutos y deja reposar.

Con un cuchillo, corta los sobrantes para que quede liso y congela hasta que se endurezcan y queden firmes. Así saldrán más fácil del molde.

Pon el chocolate blanco en baño de maría hasta que derrita.
Saca los vasitos del molde y con la ayuda de una cuchara comienza a untar los vasitos hasta que queden bien cubiertos para que cuando los rellenes no gotee.
Devuélvelos al congelador hasta que el chocolate se ponga sólido.
Sirve con helado de mantecado.



@MagefesaVe



@MagefesaVenezuela



@MagefesaVe

www.magefesa.com.ve