

## GALETES DE XOCOLATE (COOKIES)

(20 UNITATS de 40 gr)

### INGREDIENTS :

- 240 gr Farina fluixa o ( 180 gr fluixa + 60 gr farina força ) .
- 140 gr Mantega sense sal.
- 100 gr Sucre Moreno o ( panela ) .
- 80 gr Sucre Blanc .
- 200 gr "pepites" de xocolate ( pastilla de xocolate negre ) .
- 1 cullerada de café de Bicarbonato sódico.
- 1 cullerada de café d'impulsor ( rent químic "Royal" ) .
- 1 ou gran.
- 1 pessic de sal d'escates.
- 1 pessic d'extracte de vainilla o vainillina .

### ELABORACIÓ :

1. Mesclar la farina amb la sal, el bicarbonat i l'impulsor. Tamisar tot junt i reservar per a més avant.
2. En un bol gran, batre la mantega junt amb els sucres amb una vareta elèctrica durant 5 minuts, fins aconseguir una crema esponjosa. Afegir a eixa massa la vainilla i l'ou, batent després fins a la seua completa incorporació (que es mesclen bé els ingredients).
3. Agregar els ingredients secs tamisats i mesclar fins que estiguen perfectament integrats (millor amb una cullera que amb la batedora perquè és una massa prou robusta) .
4. Afegir les "pepites" de xocolate repartint-les bé per tota la mescla.
5. Tapar el recipient, posar-ho a la nevera i deixar-ho allí 24 o 36 hores.
6. Passat eixe temps, traure la safata del forn i precalfar-lo a 180 graus dalt i baix. Col·locar una làmina de paper de forn damunt la safata.
7. Traure la massa de la nevera i amb l'ajuda d'una cullera o d'un "sacabolos" de gelat, anar agafant porcions per a fer amb les mans

pilotes d'uns 5 cm. Com que la massa estarà dura , que caldà tenir paciència.

8. Col·locar les boles sobre el paper de la safata, separades entre si per uns 12 cm de distància per tal que no es peguen al coure's , ja que augmenten de tamany. Posar un poc de sal en escates sobre cada una d'elles.

9. Introduir la safata al forn i coure durant 15 minuts aproximadament o fins que les galetes hagen adquirit la seua forma final i un lleuger to daurat. Si les boles foren més xicotetes, tenir-les al forn un parell de minuts menys.

10. Traure la safata del forn i deixar refredar les galetes almenys 15 minuts abans de menjar-les. Acabades d'enfornar encara estan blanques així que cal parar atenció de no trencar-les.

11. Repetir la mateixa operació amb la massa sobrant, o refrigerar-la per a fer la resta de galetes durant les 48 hores següents. També es pot embolicar i congelar."

