

Galetes de xocolata

Per a fer aquestes galetes ens caldrà tenir els següents ingredients:



- dos ous (un sencer i un només el rovell)
- sucre moreno (125g) i sucre blanc (125g)
- mantega (125g)
- una cullerada de llevat
- encenalls de xocolata (90g)
- farina (250g)
- un pessic de sal

A continuació abocarem la mantega dins un bol i la desfarem al bany maria o bé al microones:



Seguidament, hi afegirem dos ous, un dels quals només amb el rovell:



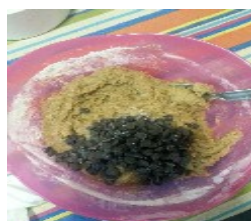
Després hi abocarem el sucre blanc i el sucre moreno i tornarem a barrejar la massa:



Ara, hi afegim la farina i el llevat i ho remourem fins aconseguir una massa compacta:



L'últim ingredient que s'hi afegeix són els encenalls de xocolata:



Quan ho tinguem tot ben barrejat i compacte, farem unes petites boles amb l'ajuda d'una cullera damunt d'una safata i ho posarem al forn durant 8 o 9 minuts a una temperatura de 180 graus (hem de tenir en compte que el forn s'ha d'haver escalfat abans d'introduir-hi les galetes):



Finalment, quan ja hagin passat els 8 minuts, retirem les galetes del forn, deixem que es refredin i ja les tindrem a punt per menjar-nos-les. Bon profit!