



Galletitas con pepitos de chocolate

▣ INGREDIENTES (para una docena de cookies)

- 100g de azúcar.
- 100g de aceite de oliva.
- 2 huevos.
- 2 cucharadas de miel.
- 250g de harina.
- 2 cucharaditas de levadura.
- Una pizca de sal
- 100 g de pepitas de chocolate amargo. (opcional)

▣ CÓMO HACERLAS

- Comenzamos batiendo en un bol el azúcar con el aceite y los huevos hasta obtener una pasta fina.
- Agregamos las cucharadas de miel y batimos de nuevo para que se integre.
- Tamizamos la harina con la levadura y la sal, y lo agregamos al resto de la masa.
- Echamos las pepitas de chocolate si lo deseamos y removemos

hasta obtener una mezcla brillante, que dejaremos reposar cubierta por film transparente en la heladera durante 4 horas.

»Cuando pase el tiempo, pre calentamos el horno a 180 grados y repartimos cucharadas de masa sobre una bandeja forrada de papel de horno, bastante separadas unas de otras, las aplastamos con la mano o un vaso ligeramente.

»Horneamos durante 15 minutos en nuestro [HORNO ELÉCTRICO TOUCH GLASS](#) , una vez cocidas, las pasamos a una rejilla para enfriar.

☐☐☐☐☐☐ ¡Listo, ideales para compartir en familia!