Galletas red velvet



TIEMPO
13 minutos

RENDIMIENTO
8 galletas

DIFICULTAD
Fácil

INGREDIENTES

- ½ taza Mantequilla sin Sal
- 150 g Azúcar Morena
- ¼ taza Azúcar Refinada
- 1 Huevo
- 1 cda Leche
- 3 ENCOtapas Esencia de Vainilla ENCO
- 200 g Harina de Trigo
- ¼ cdta Sal
- 1 cdta Bicarbonato de Sodio
- ¼ taza Cocoa en Polvo
- Colorante Rojo ENCO (al gusto)
- 1 taza Chispas de Chocolate Blanco

PROCEDIMIENTO

1. Bate la mantequilla sin sal con el azúcar morena y el azúcar refinada hasta obtener una mezcla cremosa y homogénea.
2. Incorpora el huevo, la leche y las ENCOtapas de Esencia de Vainilla ENCO. Mezcla hasta integrar por completo.
3. En un bowl aparte, mezcla los ingredientes secos: harina, sal, bicarbonato de sodio y cocoa en polvo.
4. Agrega poco a poco los ingredientes secos a la mezcla anterior y bate a velocidad baja hasta obtener una masa homogénea.
5. Añade el Colorante Rojo ENCO al gusto hasta lograr el tono deseado e integra las chispas de chocolate blanco con movimientos envolventes.
6. Forma bolitas de aproximadamente 65 g y colócalas en una charola para hornear, dejando 3 cm de separación entre cada una.
7. Hornea a 180 °C durante 13 minutos, hasta que los bordes estén firmes y el centro ligeramente suave.
8. Deja enfriar las galletas y disfruta.