

Galletas Chocolate Chip



4 1/2 tazas de harina (all-purpose flour)
2 cucharaditas de bicarbonato (baking soda)
2 tazas de mantequilla, blanda
1 1/2 tazas de azúcar morena
1/2 taza de azúcar
2 (3.4 ounce) cajitas de natillas instantaneas (instant vanilla pudding)
4 huevos
2 cucharaditas de vainilla
4 cups tazas de chocolate chips, semi-dulce

Pre-caliente el horno a 350° F (175° C). Mezcla la harina y bicarbonato y ponga aparte.

Con la mezcladora, bata la mantequilla y los azúcares por 1 minuto. Agrega las natillas, mezclando bien.

Agregue los huevos y vainilla, mezclando para incorporarlo. Le echas la harina, mezclando bien.. y por último, y usando una espátula a mano, le agregas los chocolate chips.. hasta unirlo uniformemente a la mezcla. Ponga cucharadas de mezcla sobre una placa de hornear, sin engrasar.

Cocine en el horno pre-calentado por 10 a 12 minutos. Solo las orillas de las galletas se deben ver doradas.. No los vayas a sobre cocinar.. Los colocas sobre una parrilla a refrescarse.