



GALLETAS DE CHOCOLATE

 Porciones: 12  Tiempo de preparación 45 minutos

 Postre

INGREDIENTES

- 250 gramos de harina de trigo
- 200 gramos de Margarina sin sal La Villita
- 100 gramos de azúcar
- 40 gramos de cacao en polvo
- 1 pizca de sal

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, nunca había probado esta receta y fue una maravilla. Sencillas y deliciosas.

Primero dejamos la Margarina La Villita a temperatura ambiente y precalentamos el horno a 180°C.

Una vez lista la margarina la vamos a mezclar con el azúcar, una vez integrados añadimos la harina, el cacao y la pizca de sal.

En una bandeja para hornear vamos a ponerle papel vegetal.

Amasamos las bolitas y vamos haciendo del tamaño que prefiramos. Las vamos a ir acomodando en la bandeja y aplastando con un tenedor. Debe haber espacio entre ellas porque inflan. Metemos al horno 20 minutos y ¡listo!

Algunos hornos son más rápidos, no te olvides de verlas.

¡A disfrutar con un rico café y amigas!

[f](#) LaVillitaMX [🐦](#) @LaVillita