

# Galletas de chocolate (sin gluten)

## Ingredientes

3/4 de taza de mantequilla, ablandada  
1 1/4 tazas de azúcar moreno envasado 1/4 taza de azúcar blanco  
1 cucharadita de extracto de vainilla sin gluten  
1/4 de taza de sustituto del huevo  
2 1/4 tazas de mezcla para hornear sin gluten 1 cucharadita de bicarbonato de sodio  
1 cucharadita de levadura en polvo 1 cucharadita de sal  
12 onzas de chips de chocolate semidulce

## Direcciones

Precalentar el horno a 375 grados F (190 grados C). Prepare una bandeja para hornear engrasada.

En un bol mediano, cremar la mantequilla y el azúcar. Añade poco a poco los huevos de sustitución y la vainilla mientras mezclas. Tamizar la mezcla de harina sin gluten, el bicarbonato, la levadura en polvo y la sal. Incorporar a la mezcla de mantequilla hasta que se mezclen. Por último, añada las pepitas de chocolate.

Con una cucharilla, deje caer las galletas a 2 pulgadas de distancia en la bandeja de hornear preparada. Hornee en el horno precalentado de 6 a 8 minutos o hasta que estén ligeramente doradas. Deje que las galletas se enfríen en la bandeja de hornear durante 2 minutos antes de retirarlas a las rejillas.