



## Galletas arrugadas

### Ingredientes:

- 2c de azúcar granulada
- ½ taza de aceite vegetal
- 2 cucharaditas de vainilla
- 4 cuadrados (1 onza cada uno) de chocolate sin azúcar - derretir y enfriar
- 4 huevos
- 2c de harina
- 2 cucharaditas de levadura en polvo
- ½ cucharadita de sal
- 1 taza de azúcar en polvo

Mezcla azúcar, aceite, vainilla y chocolate. Mezcle los huevos uno a la vez. Agregue la harina, el polvo de hornear y la sal. Cubra y refrigere al menos 3 horas.

Precalentar el horno a 350\*. Ponga cucharaditas de galletas del tamaño de azúcar en polvo. Rodar para cubrir y dar forma a bolas. Coloque aproximadamente 2 pulgadas de distancia en una bandeja para hornear engrasada. Hornee hasta que no quede casi ninguna sangría cuando se toque. (aproximadamente 10-12 minutos). No cocinar en exceso.