

Galletas de Dulce de Chocolate e Higo

Makes: 98 servings

98 Servings

Ingredients	Weight	Measure
Mantequilla o margarina	1 lb	2 tzas
Manteca	3 1/4 oz	1/2 tza
Azúcar morena, compacta	13 oz	2 tzas
Azúcar granulada	1 lb 3 oz	3 tza
Vainilla		1 1/2 Cdas
Huevos		5 huevos
Harina	1 lb 10 oz	1 1/2 cuarto gl
Bicarbonato de sodio		1 Cda
Sal		1 Cda
Cacao	6 1/4 oz	1 1/4 tza
Higos de California en cuadritos	7 oz	1 1/4 tzas
Chispas de chocolate	6 1/2 oz	1 tza

Nutrition Information

Key Nutrients	Amount	% Daily Value
Total Calories	132	
Total Fat	6 g	
Protein	2 g	
Carbohydrates	20 g	
Dietary Fiber	1 g	
Saturated Fat	NA	
Sodium	115 mg	

Directions

1. Mezcle la margarina, manteca y azúcar hasta que

estén cremosas.

2. Agregue la vainilla y los huevos.
3. Cierna juntos la harina, bicarbonato de sodio, sal y cacao. Añádalo a la mezcla cremosa. Mezcle hasta que quede bien mezclado.
4. Incorpore los higos en cuadritos y las chispas de chocolate.
5. Coloque la masa de galleta en hojas para hornear engrasadas con una cuchara de servir No.40.
Hornee: En horno estándar a 375° F (en horno de convección a 325° F) hasta que cuaje, por unos 8 a 10 minutos. (Tenga cuidado de no hornearla demasiado, las galletas todavía deberán de estar suaves). Enfríelas en rejillas de alambre.