

# Galletas de Yogurt de Chispas de Chocolate

Sirve: 36 porciones

## Ingredientes

- 1/2 taza azúcar
- 1/2 taza azúcar (morena)
- 1/2 gramo margarina
- 1/2 taza yogurt (sin sabor y sin grasa)
- 1 1/2 cucharaditas vainilla
- 3/4 taza harina
- 1 taza harina (de trigo integral)
- 1/2 cucharadita bicarbonato (de sodio)
- 1/2 taza chispas de chocolate (o de algarroba en miniatura)

## Preparación

1. Precaliente el horno a 375 °F.
2. En un tazón grande, combine el azúcar, el azúcar morena y la margarina y bata hasta que la mezcla esté esponjosa y ligera.
3. Añada el yogurt y la vainilla y mezcle bien. Incorpore el bicarbonato de sodio y mezcle bien. Incorpore las chispas de chocolate.
4. Vierta la masa en cucharadas sobre una bandeja (charola) para hornear galletas formando círculos de 2

### Información Nutricional

Nutrientes	Cantidad
<b>Calorías</b>	<b>80</b>
<b>Grasa total</b>	<b>3 g</b>
Grasa saturada	1 g
Colesterol	0 mg
<b>Sodio</b>	<b>45 mg</b>
<b>Total de Carbohidrato</b>	<b>12 g</b>
Fibra dietética	1 g
Azúcares totales	7 g
Azúcares Añadidas incluidas	7 g
<b>Proteínas</b>	<b>1 g</b>
Vitamina D	0 IU
Calcio	12 mg
Hierro	0 mg
Potasio	39 mg

N/A - Información no está disponible

### MiPlato Grupos de Alimentos

 Granos 1/2 onza

pulgadas cada uno. Hornee a 375 °F de 8 a 12 minutos, o hasta que doren un poco.

5. Deje enfriar por 1 minuto. Sáquelas de las bandejas.

Cornell University Cooperative Extension, Eat Smart New York!