

Galletas con Chips de Chocolate

Ingredients	50 Porciones		100 Porciones		Directions
	Weight	Measure	Weight	Measure	
Harina fortalecida, para todo uso	4 ½ oz	3 ½ tza	1 lb 13 oz	1 cuarto gl 3 tza	1. Mezcle la harina, azúcar, polvo de hornear, sal, azúcar y azúcar morena en una batidora por 2 minutos a velocidad baja. 2. Agregue la manteca, margarina o mantequilla, huevos y vainilla. Mezcle por 1 minuto a velocidad baja.
Bicarbonato de sodio		3/4 cda		1 1/2 cda	
Sal		¾ cda		1 ½ cda	
Azúcar	3 ½ oz	½ tza	7 oz	1 tza	
Azúcar morena, compacta	9 ¼ oz	1 ¼ tza	1 lb 2 ½ oz	2 ½ tza	
Manteca	5 oz	¾ tza	10 oz	1 ½ tza	
margarina o mantequilla	5 oz	½ tza 2 Cda	10 oz	1 ¼ tza	
Huevos congelados enteros, (descongelados)	5 ¼ oz	? tza	10 ½ oz	1 ¼ tza	

Huevos frescos grandes (ver recomendación especial)		3 huevos		6 huevos	
Vainilla		1 ½ cda		1 Cda	
Granulados de maní (opcional)	4 ¾ oz	1 tza	9 ½ oz	2 tza	
Chips de chocolate	7 ½ oz	1 ¼ cup	14 oz	2 ½ cups	

3. Agregue las chips de chocolate a los granulados de maní (opcional). Mezcle por 30 segundos a velocidad mediana.
4. Distribuya las porciones niveladas con cuchara servidora No. 40 (1 2/3 cucharadas) líneas de 5 que cruzan y 5 hacia abajo en cada bandeja de hornear (18" x 26" x 1"). Para 50 porciones, use 2 bandejas para hornear. Para 100 porciones,
5. Hornee hasta que este levemente dorado. Horno convencional: 375°F de 10 a 12 minutos. Horno de convección: 325°F de 6 a 8 minutos. NO LO HORNEE MAS DE LA CUENTA.
6. Enfríe por 1 minuto. Remueva de la bandeja de hornear.

Notas

Recomendación Especial:

Para 50 porciones, use 1 1/2 oz (1/2 taza) de huevos en polvo y 1/2 taza de agua en lugar de huevos.

Para 100 porciones, use 3 oz (1 taza) de huevos en polvo y 1 taza de agua en lugar de huevos.

Serving	Yield	Volume
Para Comida Enriquecida Solamente: 1 porción otorga 1/4 porciones de granos/panes.	50 Porciones: 3 lb 2 oz (masa)	50 Porciones: aproximadamente 1 cuarto gl (masa) 50 galletas 100 Porciones: aproximadamente 2 galones 2 tazas (masa) 100 galletas