

Publicidad / Advertise Here



Univision.com Salud Despierta América Decoración Servicios Comunidad Ingresa Inscríbete



Videos Mi Página Foros Chat Correo Móvil Compras

Univision Internet

Buscar

Autos	Casa	Deportes	Dinero	Entretenimiento	Mujer	Música	Noticias	TV	Vida
Tu Bebé	Belleza	Bodas	Cocina	Dietas y Ejercicios	Familia	Moda	NBL	Quinceañera	Foros

Enlaces Directos: [Recetas en video](#) | [Guía de especias](#) | [Cocina con niños](#) | [Delicioso](#) | [Menús afrodisíacos](#)

## Cocina > Postres y dulces

Comparte esta página Enviar Imprimir

### Cómo hornear galletas

Lo básico para un 10

Diego Gualda, Univision.com

Hornear galletas en casa es una tarea divertida, deliciosa y sencilla, que llenará tu cocina de ese delicioso aroma a hogar. Aquí, algunos trucos para lograr galletas perfectas.



Getty Images  
Hornear galletas será más fácil que nunca con estos consejos.

#### Los consejos

- Precalienta el horno a la temperatura que luego vas a hornear las galletas: si van a cocinarse a 180°C, no es conveniente que lo precalientes a 300° para hacerlo más rápido. De esa manera no tendrás el control sobre la temperatura y las galletas podrían quemarse.
- El rack del horno debe colocarse a una altura media, para permitir una mejor circulación del calor dentro del horno.
- Para cocinar galletas, lo ideal es que utilices bandejas planas. Las mejores asaderas son las de aluminio, de un tamaño inferior al rack del horno.
- Es mejor organizar el trabajo: antes de empezar con la masa, prepara tus bandejas como lo indica la receta para evitar que las galletas se peguen.
- Si tienes pocas bandejas y necesitas utilizar nuevamente una con la que ya has horneado, debes esperar a que se enfríe un poco antes de colocar la nueva tanda de galletas. Si la bandeja aún está caliente al colocarlas, los bordes resultarán muy cocidos.
- Utiliza siempre ingredientes frescos y de calidad. Karla Comer de Clara Maries Authentic Southern Bakery dijo: "Si no estás seguro de la frescura de un huevo, sumérgelo en un vaso de agua. Si se hunde, utilízalo; si flota, tíralo a la basura". También es conveniente retirar los huevos de la heladera al mismo tiempo que la manteca, para que no estén fríos a la hora de utilizarlos.
- Para lograr una cocción pareja en todas las galletas, colócalas a la misma distancia una de la otra. Esto también contribuye a una mejor circulación del calor, y evita que algunas galletitas queden más cocidas que otras.

#### Galletas con chips de chocolate

Publicidad

#### Ingredientes

1 taza (225 gramos) de manteca a temperatura ambiente

#### Enlaces Relacionados

- ▶ [Pasta base para tartas dulces](#)
- ▶ [La historia del \*bagel\*](#)
- ▶ [Tips para hornear galletas](#)
- ▶ [Cocina con niños](#)
- ▶ [A cocinar con los pequeños](#)
- ▶ [Cocina saludable](#)
- ▶ [Gwyneth Paltrow, vegetariana](#)

#### Fotos

- [Aprende a preparar ricos sándwiches](#)
- [Gastronomía italiana, un mundo de sabor](#)
- [Los beneficios de comer frutas](#)
- [El placer de tomar café](#)
- [Alejandra Guzmán se metió a la cocina](#)

#### Foros y Chat >> Más

- ▶ [Cocina y Gastronomía](#)
- ▶ [Chef Pepin](#)
- ▶ [Repostería y Pastelería](#)
- ▶ [Tragos y Cócteles](#)



Encuentra millones de videos en español o inglés.



3/4 taza (150 gramos) de azúcar blanca  
 3/4 taza (160 gramos) de azúcar rubia  
 2 huevos grandes  
 1 1/2 cucharaditas de extracto de vainilla  
 2 1/4 tazas (300 gramos) azúcar 0000  
 1 cucharadita de bicarbonato de sodio  
 1/2 cucharadita de sal  
 1 1/2 tazas (270 gramos) de chips de chocolate semiamargo  
 1 taza (100 gramos) de nueces picadas (opcional)

**Preparación**

Precalentar el horno a temperatura media (180°C), colocando el rack en la mitad. Cubrir dos bandejas con papel de cocina y reservar. La preparación puede hacerse a mano o con batidora.

En el bol correspondiente, bate la manteca hasta que luzca como una crema. Agrega los dos tipos de azúcar y sigue batiendo hasta que la mezcla sea homogénea. Incorpora de a uno los huevos, sin dejar de batir entre uno y otro. Agrega la vainilla y continúa batiendo.

En un bol aparte, tamiza juntos la harina, el bicarbonato de sodio y la sal. Agrega los ingredientes secos a la preparación anterior en dos veces, agregando los chips de chocolate entre una y otra, y mezcla bien hasta incorporarlos,

Si la mezcla te resulta muy blanda, puedes cubrirla con un film y refrigerarla durante media hora.

Para armar las galletitas puedes utilizar una cuchara de servir helado o dos

cucharas de mesa. Debes moldear pequeñas bolas de masa y disponerlas de manera espaciada sobre las bandejas previamente preparadas.

Cocina las galletas durante 12 a 14 minutos, o hasta que los bordes aparezcan suavemente dorados. Si tu horno tiene calor desparejo, gira la bandeja a la mitad del tiempo, para que todas las galletitas reciban el mismo calor. Enfría las galletitas en un rack aireado.

**Lo Más Comentado**

[Devuelven bebé adoptado. Noticia reportada por 'Today'](#)  
16 hoy

[Catalina López es una de las doce finalistas de Nuestra Belleza Latina](#)  
1 hoy

[Niños y mascotas. ¿Es bueno traer uno a casa?](#)  
1 hoy

[William Levy será papá de nuevo. Elizabeth Gutiérrez lo confesó](#)  
1 hoy

[Lisa Bonet llamó a su bebé Nakoa-Wolf Manakauapo Namakaeha Momoa](#)  
1 hoy

**Más en Univision.com**

- ▶ [Viva el Sueño](#), los domingos 8 PM por Univision
- ▶ [Descubre a los Nuevos Talentos de la música.](#)
- ▶ [Revive todos los capítulos de Vidas Cruzadas](#)
- ▶ [Todo lo que necesitas para un regreso a clases con 'A'.](#)
- ▶ [Aprende a manejar tu dinero con Cuentas Claras](#)

**Comentarios**

Mostrando 1 - 5 de 5

**Ingresar para dejar tu comentario:**

Correo Electrónico  Contraseña:

[Olvide mi contraseña](#)

¿Eres nuevo? [Inscríbete con Univision.com](#)

[Ver más recientes](#) | [Ver primeros](#) 1 < [Anterior](#) | [Siguiente](#) >



**concepcio** Los Angeles, California  
11:50 PM, 30 de Agosto, 2009

muchas gracias por los consejos que amuchas personas nos ayudan para aser unas ricas comidas muchas pero muchas gracias

+1 -0

