

Galletas de chocolate-fresa (Fácil)



Ingredientes:

- 1 paquete Pillsbury TM listo para hornear! TM Galletas de chocolate refrigeradas
- 24 cucharaditas (media taza) de mermelada de fresa
- ½ taza cada una de cacao oscuro y blanco derrita los dulces u pedazos de chocolate (3 onzas de cada uno)

Procedimiento:

1. Caliente el horno a 350 ° F. Hornear 1 paquete de Pillsbury TM listo para hornear! TM galletas refrigeradas de chocolate como indica el paquete. Retirar las galletas de la bandeja de hornear a la hoja de papel con cera; deje enfriar por completo, como por 15 minutos.
2. Coloque 1 cucharadita de mermelada de fresa en el centro de cada galleta.
3. Derretir 1/2 taza de chocolate oscuro y 1/2 taza de chocolate blanco en recipientes separados. Rocíe las dos chocolate sobre las galletas uno a la vez. Cuando lo rocié asegúrese que lo hecha de un lado hacia el otro, luego repite el proceso con el otro chocolate. Deje reposar para endurecer los dulces rociados antes de servir.