

Chocolate Chip Yogurt Cookies

36 Servings

Ingredients

- ½ cup **sugar**
- ½ cup **brown sugar** (firmly packed)
- ½ cup **butter**
- ½ cup **yogurt** (non-fat, plain)
- 1 ½ teaspoon **vanilla**
- ¾ cups **flour**, all purpose
- 1 cup **flour, whole wheat**
- ½ teaspoon **baking soda**
- ½ cup **chocolate chips**

Instructions

1. Heat oven to 375°F.
2. In a large bowl combine sugar, brown sugar and butter; beat until light and fluffy.
3. Add yogurt and vanilla; blend well. Stir in flour and baking soda; mix well. Stir in chocolate chips.
4. Drop dough by rounded teaspoons 2 inches apart onto un-greased cookie sheets. Bake at 375°F for 8-12 minutes or until light and golden brown.
5. Cool 1 minute, remove from cookie sheets.



Nutrition Information

Serving Size: 1 cookie

Calories: 80
Total Fat: 3.5g
Saturated Fat: 2g
Protein: 1g
Sodium: 25mg
Carbohydrates: 12g
Added Sugar: 7g
Fiber: 1g

Galletas de Chispas de Chocolate con Yogurt

36 Porciones

Ingredientes

- ½ taza **azúcar**
- ½ taza **azúcar moreno**
- ½ taza de **mantequilla**
- ½ taza **yogurt** sin sabor y sin grasa
- 1 ½ cucharadita de **vainilla**
- ¾ tazas **harina**
- 1 taza **harina de trigo integral**
- ½ cucharadita **bicarbonito de sodio**
- ½ taza **chispas de chocolate**

Preparación

1. Precaliente el horno a 375°F.
2. En un tazón, combine el azúcar, el azúcar moreno y la mantequilla y bata hasta que la mezcla esté esponjosa.
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, dejando una distancia de 2 pulgadas entre galletas. Hornear por 375°F de 8 a 12 minutos, o hasta que doren un poco.
5. Deje enfriar por 1 minut. Remueva las galletas de la bandeja.



Información Nutricional

Tamaño de Porción: 1 galleta

Calorías: 80
Grasa Total: 3.5g
Grasa Saturada: 2g
Proteína: 1g
Sodio: 25mg
Carbohidratos: 12g
Azúcar Agregado: 7g
Fibra: 1g