

Chocolate Chip Yogurt Cookies

Yield : 36 servings

Ingredients

- ½ cup **sugar**
- ½ cup **brown sugar** (firmly packed)
- ½ cup **margarine**
- ½ cup **yogurt** (non-fat, plain)
- 1½ 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 margarine; 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 to 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: 3g
Saturated Fat: 1g
Protein: 1g
Sodium: 45mg
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 **bicarbonato de sodio**
- ½ taza **chispas de chocolate**

Preparación:

1. Precaliente el horno a 375 °F.
2. En un tazón grande, 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 minuto. Remueva las galletas de la bandeja.



Información Nutricional

Tamaño de porción: 1 galletas

Calorías: 80
Grasa Total: 3g
Grasa Saturada: 1g
Proteína: 1g
Sodio: 45mg
Carbohidratos Totales: 12g
Azúcar Agregada: 7g
Fibra: 1g



USDA is an equal opportunity provider
This material was funded by USDA's Supplemental Nutrition Assistance Program--SNAP.

www.SNAP4CT.org | @SNAP4CT



Esta institución es un proveedor que ofrece igualdad de oportunidades.
Este material se desarrolló con fondos proporcionados por el Supplemental Nutrition Assistance Program (SNAP en inglés) del Departamento de Agricultura de los EE.UU. (USDA siglas en inglés)

www.SNAP4CT.org | @SNAP4CT