serunion educa

Recetas riquísimas para hacer en casa

Cookies de chocolate

Ingredientes

CANTIDAD PARA 4 PERSONAS

- 100 g de mantequilla
- 100 g (1/2 taza) azúcar blanco
- 100 g (1/2 taza) azúcar moreno
- 1 huevo
- 250g (2 tazas) de harina
- ½ cucharadita de bicarbonato
- 120 gr de gotas de chocolate
- Una pizca de sal

Receta

1. En un bowl mezcla el azúcar blanco, el azúcar moreno y la mantequilla a temperatura ambiente. Remueve con ayuda de una varilla hasta que esté completamente incorporado.
2. Añade el huevo, previamente batido, e incorpora a la masa.
3. Por último añade la harina, el bicarbonato y la sal, previamente tamizado con ayuda de un colador. Mézclalo todo con una lengua y acaba usando las manos. Una vez tengas la masa añade las gotas de chocolate y mézclalo con la lengua.
4. Pon papel de horno en una bandeja de horno. Para hacer la galleta haz primero una bolita pequeña y aplástala con la palma de la mano. Colócalas en la bandeja con una separación de unos 5 cm entre ellas.
5. Precalienta el horno a 180 ºC y hornea durante 12 minutos.
6. Déjalas reposar 20 minutos antes de comerlas. Cuando estén frías almacena en una bolsa o tarro de cristal.

Recetas riquísimas
para hacer en casa

Más sano ¡más bueno!

Podríamos utilizar harina integral, incluso para los más atrevidos azúcar de caña sin refinar.

Alérgenos

HUEVO Y GLUTEN

LEER ATENTAMENTE EL ETIQUETADO DE TODOS LOS INGREDIENTES QUE SE VAN A UTILIZAR PARA COMPROBAR LA PRESENCIA O AUSENCIA DE ALÉRGENOS.